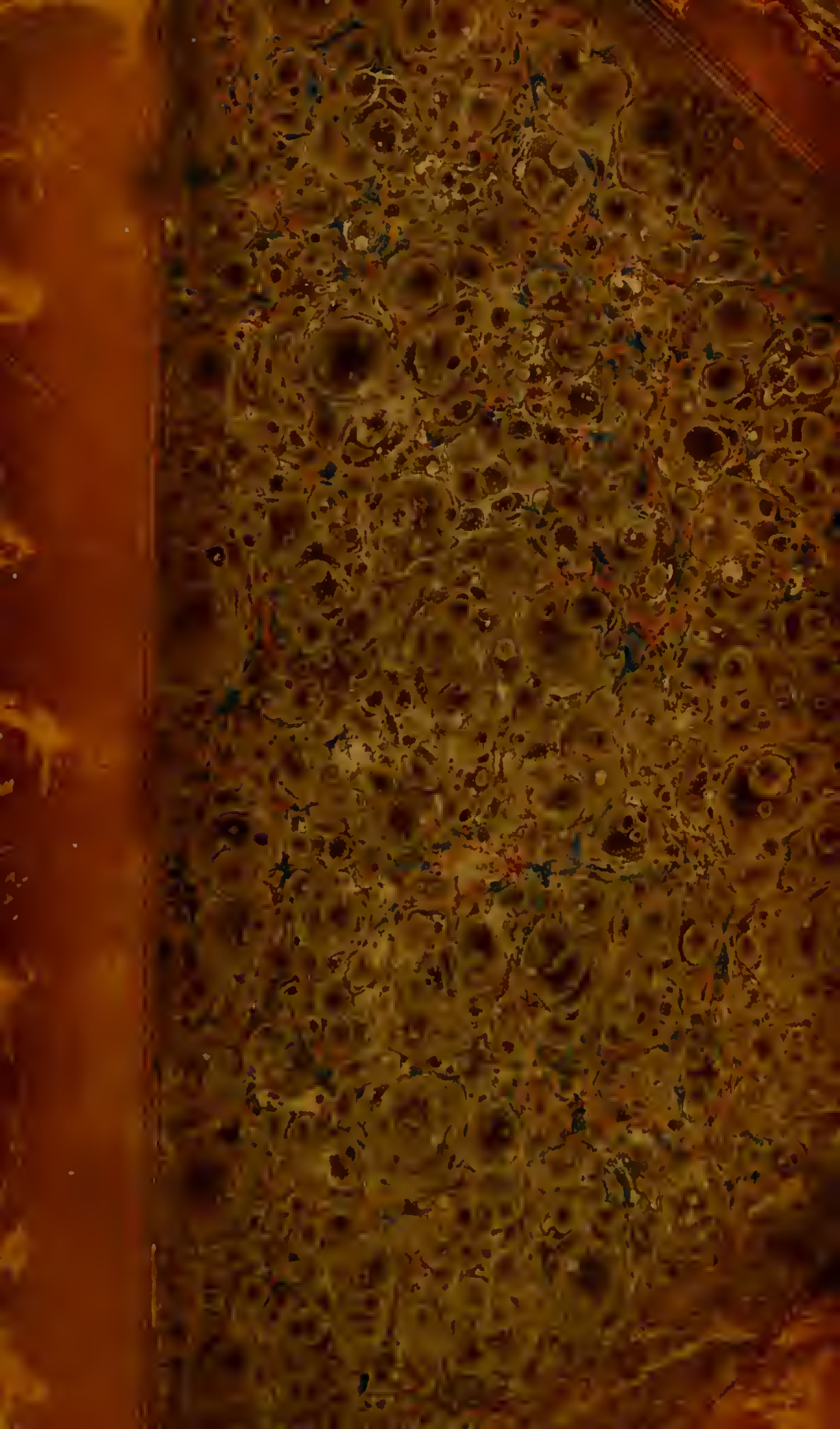



Wi - k. 17
THEO CINA
LOGIA ARTES
JUS LIBER
MEDI ALES
AB ANIMO
CALIGINEM
DISPELLERE

LE

CORDON BLEU.


TELLIER

LE
CORDON BLEU.

NOUVELLE
CUISINIÈRE BOURGEOISE,

RÉDIGÉE ET MISE PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.

Par **MADEMOISELLE MARGUERITE.**

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de nouveaux Menus appropriés aux diverses saisons de l'année ; d'un Ordre pour les services; de l'Art de découper et de servir à table; d'un Traité sur les Vins et des soins à donner à la Cave; d'Instructions sur les Huîtres, les Truffes, les Melons, les Champignons; des moyens pour reconnaître les Falsifications et Altérations les plus fréquentes;

D'UN VOCABULAIRE COMPLET

Des termes et des ustensiles en usage pour la Cuisine, l'Office, la Cave, etc.

PARIS,

LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,

RUE HAUTEFEUILLE, 10 BIS.

Temps que chaque pièce doit rester au feu.

Nota. Nous supposons un bon feu et une broche. Il faut un quar de temps de moins avec une cuisinière; un tiers de moins avec cuisinière et coquille.

	heures.	minutes.
Alouettes bardées.	»	20
Agneau, fort quartier.	1	30
— petit quartier ou gigot.	»	45
Bécasse grasse.	»	30
— maigre.	»	15
Bœuf, 5 kilogrammes (10 livres).	2	30
— 2 kilog. $^1/_2$ (5 livres).	1	30
Canard gros.	»	45
Cochon de lait, gros.	2	15
— petit.	2	»
Dindon gros.	1	30
— moyen.	1	»
Faisan.	»	45
Lapin gros.	»	45
— petit.	»	30
Levraut.	»	45
Lièvre gros.	1	30
Mouton, Gigot ou Epaule, 3 kil. (6 liv.).	1	30
— — 2 kil. (4 liv.).	1	»
Oie grasse.	1	15
Perdreau.	»	20
Pigeon.	»	30
Porc frais, 2 kilogrammes (4 livres). . . .	2	»
— 1 kilogramme (2 livres). . . .	1	15
Poularde et Chapon gras.	1	»
— moyeus et Poulet.	»	45
Veau, 2 kilogrammes (4 livres).	2	»
— 1 kilogramme (2 livres.)	1	5
Venaison, 4 à 5 kilog. (8 à 10 livres). .	2	»
— 2 kilogrammes (4 livres). . .	1	»

AVANT-PROPOS

DE MADEMOISELLE MARGUERITE.

Encouragée par la bienveillance que le public a bien voulu accorder à ce petit ouvrage, dont plus de vingt mille exemplaires sont vendus chaque année, je me suis décidée, avant de publier cette nouvelle édition, à reprendre mon travail entier en sous-œuvre, afin de le rendre irréprochable et complet dans toutes ses parties.

On y trouve donc aujourd'hui, outre une grande quantité de recettes culinaires omises précédemment, tout ce qui concerne la pâtisserie et l'office, partie essentielle, surtout pour les familles qui, passant la belle saison à la campagne, ne tirent pas de Paris ces friandises qui coûtent si cher quand on les achète, et si bon marché quand on les fait chez soi.

Mais c'est surtout aux bonnes ménagères que s'adresse le *Cordon Bleu* : j'ai donc dû réunir dans un chapitre particulier tout ce qui a rapport aux soins domestiques, à l'entretien de la cuisine, à celui des ustensiles; je donne aussi les recettes approuvées par l'expérience, pour la conservation des provisions diverses, et des substances alimentaires en général; enfin, un glossaire que je place à la fin du volume facilitera l'intelligence de mes recettes, toujours claires et succinctes, aux personnes peu familières avec les termes de cuisine.

Une lacune importante existait dans les premières éditions de mon *Cordon Bleu;* les lecteurs, tout en appréciant l'utilité de ce recueil, eussent désiré qu'il ne fût pas uniquement composé de recettes, matière toujours aride : il était indispensable, en réimprimant mon ouvrage, d'y joindre quelques considérations sur l'état et les progrès de la cuisine en France; mais pour entreprendre avec succès un semblable travail, d'autres connaissances que celles que je dois à l'expérience et à la pratique étaient nécessaires; j'ai dû m'adresser, pour les obtenir, à un écrivain distingué à la fois par son esprit piquant et par son érudition profonde en matière de cuisine. Je me hâte de dire que la démarche que j'osai hasarder a été couronnée du plus heureux succès.

Le célèbre auteur du *Code des Gourmands* a bien voulu placer en tête de ce volume une introduction où le lecteur retrouvera cette finesse d'aperçus, cette rectitude de jugement, cette passion de la science culinaire, qui ont illustré ses œuvres précieuses; passant même mon attente, dans sa sollicitude il a revu en entier mon ouvrage, y a rectifié quelques erreurs, y a ajouté de nouvelles recettes; son suffrage est pour moi une bien douce récompense; *le Cordon Bleu* lui semble le livre le plus utile que l'on ait publié depuis longtemps; j'ose espérer que le public en jugera de même, et que cette nouvelle édition rivalisera de succès avec les précédentes.

MARGUERITE.

INTRODUCTION.

SUR LA CUISINE, SON ÉTAT ET SES PROGRÈS.

Rien de beau, de noble, de grand comme l'art de la cuisine. Les héros, les belles et les dieux l'ont étudiée, l'ont pratiquée même avec orgueil; Hélène, Pénélope étaient de vrais cordons bleus, et le divin Cadmus, l'aïeul de Bacchus, fut premier cuisinier du roi de Sidon, avant de fonder la ville aux cent portes et de lui donner des lois.

Les anciens étaient si pénétrés de cette grande vérité, que la cuisine est le sanctuaire des talents, le foyer des capacités, que constamment ils s'appliquèrent à encourager avec magnificence les artistes distingués auxquels ils devaient de douces heures embellies de substantiels plaisirs.

Un bon cuisinier recevait à Rome vingt mille francs de gages, et Antoine estimait à tel point son chef de cuisine, qu'il fit philosophiquement succéder sur sa tête le diadème au bonnet de coton ; encore la manière dont il accorda le bienfait en rehaussait-elle le prix. Un jour Cléopâtre, princesse aussi raffinée gourmande que politique profonde, vantait après souper l'habileté du chef, et la science de ses menus; le maître du monde fait appeler l'artiste, l'embrasse, le ceint de sa propre couronne, et, pour récompense, lui donne une ville de l'empire.

Les cuisiniers de nos jours, traités avec moins de magnificence, n'ont certes pas moins de mérite; et, sans remonter aux célèbres artistes qui ont valu au règne de Louis XIV le nom de grand siècle, nous pourrions citer avec orgueil vingt célébrités contemporaines qui ajoutent une nouvelle gloire au renom français.

Depuis dix ans, en effet, l'art culinaire a marché en France à pas de géant.

Les amphitryons, avec plus de lumières, ont acquis une plus notable importance; les Alcmènes ont redoublé d'élégance, de soins et de recherches; les convives, de leur côté, sont devenus plus experts, et partant plus difficiles.

Depuis qu'une bonne table mène à tout, à la fortune, à la gloire, aux honneurs, on exige avec raison du cuisinier de nouveaux travaux, de plus puissants efforts; si l'art a grandi, il lui a fallu des hommes à sa hauteur. Aussi des génies supérieurs se sont-ils élancés dans la carrière; ils ont appelé à leur secours toutes les ressources de la physique, toutes les combinaisons de la chimie; aujourd'hui la cuisine compte aussi avec orgueil ses Chaptal, ses Thénard, ses Vauquelin.

Qui oserait prévoir les progrès de la science? Déjà plus de cent mets nouveaux brillent sur nos tables; nos grands artistes, non contents des découvertes nationales, fruit du génie et de l'étude des sciences abstraites, n'ont pas dédaigné d'explorer les terres étrangères, et de mettre à contribution la cuisine des quatre parties du monde : le karick, le pilaw, le pudding, le kaviar, le soye, etc., etc., ont reçu du cuisinier leurs lettres de naturalisation, et viennent étendre et varier nos jouissances.

Aujourd'hui la table est, sans conteste, *la goutte d'huile* de M. Beugnot; elle met en mouvement le vaste rouage des affaires. La politique, la littérature, la finance, la galanterie, le commerce, ont besoin de son secours. Point de promotions, point de couronnes

académiques, point d'affaires, point de conquêtes, point de marchés qui ne se fassent à table ; le cuisinier est un autre Destin.

Certes, le nombre des individus exerçant une profession alimentaire s'est augmenté dans une proportion extraordinaire depuis la Restauration. Cuisiniers, traiteurs, pâtissiers, confiseurs, marchands de comestibles, de thés, de fruits, de liqueurs, pullulent de toutes parts ; ces honorables et bienfaisants industriels, tout en faisant fortune, sont une preuve vivante du mérite, de l'imposante majorité de la gastronomie.

Mais si la profession du cuisinier a grandi en honneur et en utilité, elle a vu aussi s'accroître pour elle les peines et les difficultés. Par le temps qui court, en effet, l'art de la cuisine ne se borne plus, pour l'homme habile, à l'apprêt déjà si difficile des mets ; sa pratique exige de vastes études morales, physiques et littéraires. Le vrai cuisinier doit connaître les éléments de toutes les sciences ; il faut qu'il se livre à des études spéciales, à des analyses raisonnées, à des combinaisons neuves et hardies.

Pour faire naître l'appétit, pour l'aiguillonner, pour le satisfaire, pour mettre en pratique enfin toute la coquetterie de la cuisine, il faut être initié à l'art profond des mélanges et de la décomposition des saveurs : il est constant, en effet, que, dans la bouche, les organes du goût, distribués sur différents points, ne sont pas affectés d'une sensation uniforme par les mêmes éléments.

Ainsi, le piment pique spécialement les bords latéraux de la langue ; la cannelle en stimule seulement le bout ; le poivre concentre son ardeur et la fait uniquement sentir sur le milieu ; les amers, dans le fond de la bouche ; les spiritueux, au palais et sur les joues : certaines substances ne sont sapides que dans le gosier, quelques-unes même dans l'estomac.

L'habile cuisinier, celui qui possède toutes les ressources de la science, peut donc, à coup sûr, lorsqu'un

organe est émoussé, interroger les autres, et procurer encore de vives sensations.

Mais ce n'est pas dans un livre que de si précieuses connaissances s'acquièrent : c'est la pratique, c'est l'expérience, bien plus que l'étude, qui font les cuisiniers. Tel cordon bleu, telle ménagère s'acquitte mieux de la confection d'un bon dîner que le premier chef d'une excellence.

Il faut toutefois en tout un point de départ; pour chaque mets il existe une prescription que l'on doit suivre, en la modifiant avec réserve suivant le goût particulier : le recueil que mademoiselle Marguerite publie sous le titre de *Cordon Bleu*, nous semble ce que l'on puisse faire de plus parfait en ce genre; sa cuisine est fine, naturelle, et facile à exécuter. Toutes les cuisinières, toutes les maîtresses de maison consulteront avec avantage son ouvrage, le plus complet de tous, malgré l'exiguité de son format et la modicité de son prix.

HORACE R......

LE

CORDON BLEU.

A

Abattis de dindon en fricassée de poulets. — *Entrée.* — Voyez *Fricassée de poulets.*

Abattis de dindon en haricot. — *Entrée.* — Coupez par morceaux et mettez dans un roux ; mouillez de bouillon avec épices et bouquet garni ; ajoutez navets ou pommes de terre avec petit lard ; faites cuire doucement pendant trois heures.

Abricots (beignets d'). — *Entremets.* — Voyez *Beignets de pommes.*

Abricots (marmelade d'). — *Office.* — Voyez *Marmelade.*

Abricots a l'eau-de-vie. — *Office.* — Prenez des abricots quelques jours avant leur maturité et ôtez-en le duvet ; faites-les blanchir, soigneusement pelés et parés ; égouttez-les sur un tamis, et passez-les dans un sirop de sucre clarifié avec blanc d'œuf. Lorsqu'ils sont refroidis, mettez-les dans un bocal avec cannelle, coriandre et clous de girofle ; versez le sucre bouillant, et remplissez d'eau-de-vie.

Agneau (quartier d') pané et roti. — *Rôt.* — Piquez, à l'extérieur, de petit lard; frottez d'huile

d'olive ou de beurre frais l'intérieur; panez-le fortement; couvrez le quartier d'agneau de papier huilé; embrochez. Avant la cuisson parfaite, retirez votre morceau du feu; panez de nouveau avec sel et persil haché la partie déjà panée; faites prendre couleur avec feu très-ardent; arrosez d'un filet de vinaigre, ou dressez sur une farce à l'oseille.

Alose au bleu. — *Relevé.* — Faites cuire votre alose au bleu (*Voyez* ce mot), et servez-la avec une sauce verte (Voyez *Sauce verte*).

Alose a l'oseille. — *Entrée.* — Faites mariner avec huile, épices et fines herbes; mettez sur le gril et arrosez avec votre marinade; servez sur farce d'oseille.

Alouettes a la broche. — *Rôt.* — Elles se bardent de lard; on les enfile avec une brochette, et on les attache à la broche; faites ensuite cuire à feu vif; servez si vous voulez sur des croûtons rôtis.

Alouettes a la minute. — *Entrée.* — Sautez une douzaine d'alouettes dans du beurre et du sel; faites revenir dans le beurre, champignons, persil, échalotes hachés; mettez une pincée de farine, mouillez avec vin blanc et bouillon; quand cette sauce commence à bouillir, vous retirez vos mauviettes, et les servez avec des croûtons frits.

Aloyau roti. — *Rôt.* — On le fait mariner avec sel, poivre, huile d'olive et vin rouge; on le met à la broche, on l'arrose de sa marinade, et quand il est rôti, on le sert avec la marinade dégraissée et passée au tamis, ou avec une sauce aux échalotes

hachées. On peut le piquer avec quelques gousses d'ail, et l'entourer de pommes de terre frites. (Voyez *Rosbif.*)

Aloyau a la Godard. — *Entrée.* — Piquez votre aloyau de gros morceaux de lard, jambon et langues à l'écarlate; ficelez votre pièce, le filet mignon en-dessus, de manière qu'il ait une bonne forme. Mettez-le dans une braisière avec lard, carottes, ognons, clous de girofle, ail, laurier et sel. Mouillez le tout avec de bon vin blanc et du bouillon; faites bouillir pendant six heures au moyen des cendres chaudes et avec du feu sur le couvercle de votre braisière. Quand votre viande sera cuite à point, vous l'égoutterez, la dégraisserez et la laisserez refroidir. Parez votre pièce, placez-la de nouveau dans la braisière, et faites-la mijoter avec une partie du fond de cuisson clarifié et réduit à consistance de glace; au bout de deux heures environ, faites prendre couleur et retirez votre aloyau; placez-le sur le plat entouré de ris de veau, champignons, culs d'artichauts, crêtes et rognons de coqs, et mouillez le tout avec une sauce à l'espagnole (*Voyez* ce mot).

Anchois. — *Hors-d'œuvre.* — Lavez-les bien, ouvrez-les en deux et retirez-en l'arête. On les sert en canapé, avec des œufs et du cerfeuil haché, ou pour garnir des salades et dans diverses sauces; on les mange aussi frits après les avoir trempés dans une pâte peu liquide.

Anguille a la broche. — *Rôt.* — Il faut qu'elle soit grosse : dépouillez, videz, lavez et essuyez l'an-

guille; coupez-la par tronçons, faites mariner ces tronçons comme l'anguille à la tartare, ou faites-les cuire comme le saumon à la broche; au moment de la mettre en broche, enveloppez-la de feuilles de vigne et de papier, et arrosez-la de sa marinade. Elle se sert sèche, ou avec une sauce quelconque. L'anguille se mange encore *grillée*, ou *frite*, ou *à la poulette*.

Anguille a la tartare. — *Entrée.* — Dépouillez, videz, lavez et essuyez l'anguille, entière préférablement, ou coupée par tronçons; mettez-la dans une casserole ou tourtière avec beurre et huile d'olive, ognons, bouquet garni et épices; mouillez de vin blanc, puis faites cuire l'anguille entière ou par tronçons dans cette sauce, en ayant soin de l'arroser souvent, et placez le four de campagne sur la tourtière; panez et repanez-la après l'avoir trempée dans des œufs battus; faites-lui prendre couleur sur le gril à feu doux, et servez-la sur une sauce froide à la tartare.

Anguille en matelotte. — *Entrée.* — Voyez *Matelotte*.

Anisette. — *Office.* — Pilez grossièrement dans un mortier 60 grammes (2 onces) d'anis vert, 30 grammes (1 once) de coriandre, 2 grammes (1 demi-gros) de cannelle, et 1 gramme (1 quart de gros) de macis; faites infuser pendant un mois dans un litre et demi d'eau-de-vie, sucrez et filtrez pour mettre en bouteilles.

Artichauts. — *Entremets.* — On les fait cuire dans

l'eau bouillante, avec du sel, comme les choux-fleurs; après avoir coupé la pointe des feuilles avec des ciseaux, on enlève ensuite une partie de ces feuilles pour retirer le foin.

Artichauts a la barigoule. — *Entremets.* — Vous les laverez et parerez, et ne les laisserez cuire dans du bouillon que jusqu'à ce qu'ils soient assez amollis pour en retirer le foin; vous ôterez les feuilles du milieu et le foin, vous passerez ensuite les artichauts, bien égouttés, dans une friture chaude pour faire prendre couleur à l'extrémité des feuilles; hachez et pilez des parures de lard avec des champignons, persil, échalotes hachées, sel et gros poivre, 125 grammes (1 quarteron) de beurre et d'huile; le tout mêlé ensemble, vous en remplirez vos artichauts, que vous ficellerez pour qu'ils ne s'effeuillent pas, et que vous ferez achever de cuire à petit feu, sur une tourtière beurrée, avec un peu de bouillon et un verre de vin blanc; vous servirez sur une sauce composée des mêmes ingrédients dont vous aurez farci vos artichauts.

Artichauts a la provençale. — *Entremets.* — Vous en retirez le foin, et vous les mettez crus dans une casserole, avec huile et sel; étant cuits de belle couleur, vous les servez, feuilles en bas, dans l'huile qui a servi à leur cuisson.

Artichauts au beurre. — *Entremets.* — Coupez-les en six morceaux, ôtez-en le foin et le dessous, et ne laissez que trois feuilles à chaque partie; mettez-les dans une casserole avec beurre étendu au fond;

saupoudrez-les de sel fin, et faites-les cuire avec du feu dessus et dessous, ou couvrez-les seulement et placez-les sur un feu doux pendant vingt minutes; quand ils seront cuits, servez-les en couronne sur le plat, feuilles en bas et en-dehors; et versez au milieu, ou dessus, le beurre de leur cuisson avec persil et jus de citron.

Artichauts farcis. — *Entremets.* — A demi-cuits dans l'eau, vous les farcissez de viande, persil et ciboule hachés; achevez de cuire; servez avec fines herbes, un peu d'*huile* et jus de citron.

Artichauts frits. — *Entremets.* — On les coupe par quartiers minces que l'on trempe dans une pâte à frire (*Voyez* ce mot); faites frire de belle couleur, et servez entouré de persil frit. On mange encore communément les *artichauts*, crus ou cuits, à l'huile et au vinaigre.

Asperges. — *Entremets.* — On les fait cuire dans l'eau bouillante avec un peu de sel, et on les mange le plus communément avec *sauce blanche* ou *sauce blonde*, ou *à l'huile et au vinaigre*, servie à part, dans une saucière. Au gras, on fait une sauce avec coulis, beurre et épices, que l'on sert sur les asperges. On les mange encore en petits pois (Voyez *Petits Pois*).

Assiettes. — *Petites entrées hors-d'œuvre*, dont le contenu ne dépasse pas une assiette. Elles sont ordinairement carrées, à pans coupés. On les compose de charcuterie, de pâté coupé en tranches et de morceaux contenus dans les terrines périgueux et autres.

Aubergines. — *Entremets.* — Coupez-les en deux ; faites-les mariner dans de l'huile avec épices, et mettez-les griller en les arrosant de leur marinade ; on les sert aussi farcies.

Aubergines farcies. — *Entremets.* — Prenez 250 grammes (une demi-livre) de chair à saucisse, gros comme le poing de mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre, un filet de vinaigre, persil, fines herbes ; mettez tout dans un mortier. Fendez quatre aubergines dans leur longueur, évidez-les en conservant l'écorce intacte, joignez la chair ôtée à l'aubergine au mélange que vous avez mis dans le mortier ; pilez jusqu'à ce que vous ayez obtenu une bouillie ; farcissez alors vos aubergines avec ce mélange, saupoudrez de chapelure, faites cuire à feu doux sous le four de campagne.

B

Baba. — Farine deux litres, 30 grammes (1 once) sel, huit œufs entiers, 250 grammes (demi-livre) de beurre, 250 grammes (demi-livre) de raisin de Corinthe. Mêlez le tout à l'aide d'eau tiède, ajoutez gros comme un œuf de levure. Ayez soin que votre pâte reste molle et liée ; beurrez un moule et l'emplissez de votre pâte ; laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle se gonfle, faites cuire au four.

Barbot et Barbillon. Il se prépare de toutes les manières indiquées pour la *Carpe* (*Voyez* ce mot).

Barbue. — Voyez *Turbot.*

Bavaroise. — Faites une infusion de thé ; mettez une partie de thé, une de bon lait, sucrez avec du

sirop de capillaire, un peu de fleur d'oranger, et servez chaud.

Bécasses et Bécassines a la broche. — *Rôt.* — Bardez et enveloppez de feuilles de vignes. Elles se font cuire à feu vif, sans être vidées.

Bécasses et Bécassines farcies, a la poêle. — *Entrée.* — On les vide, et de ce qu'on leur retire du corps on compose une farce avec lard, persil, ciboules, jaunes d'œufs crus, poivre et sel; on leur remet cette farce dans le ventre. Faites ensuite cuire vos bécasses dans une casserole garnie de tranches de lard, avec de la glace et demi-verre de vin.

Béchamèlle au gras. — *Sauce.* — Faites un roux blanc (Voyez *Roux blanc*) que vous mouillerez de consommé, et réduirez à grand feu. Quand votre sauce commencera à devenir épaisse, vous y joindrez de la crême bouillante, versée peu à peu et en tournant continuellement; c'est aussi de cette manière qu'on fait les blanquettes ou les sauces de vol-au-vent.

Béchamelle maigre. — *Sauce.* — Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais avec deux cuillerées à bouche de farine, délayés ensemble; mouillez d'eau; ajoutez sel, clous de girofle, bouquet de persil, deux ognons, grenouilles, débris de carpe, de brochet, d'anguille ou de lote, et faites cuire; la cuisson faite, passez cette sauce au tamis; joignez un quart de litre de crême très-épaisse; faites réduire et liez bien la sauce. Cette sauce est excellente pour le veau, les volailles et les poissons.

BEC-FIGUES. — *Rôt.* — Bardez-le ; enfilez dans une brochette fixée à la broche ; arrosez avec du lard fondu ; faites cuire à feu doux ; servez avec un filet de jus de citron ou de verjus.

BEIGNETS DE POMMES. — *Entremets.* — Pelez vos pommes, coupez-les en tranches, en supprimant le cœur ; faites mijoter dans un peu d'eau-de-vie mêlée de sucre et d'un jus de citron ; jetez vos tranches de pommes dans une pâte à frire (*Voyez* ce mot). Vous mettez vos tranches de pommes bien enduites de cette pâte dans la friture bouillante : servez bien chaud saupoudré de sucre fin.

Les beignets de *pêches*, d'*abricots*, d'*oranges* se font de même, mais coupés par quartiers et débarrassés de leurs noyaux et pépins.

BETTERAVES EN ÉPINARDS. — *Entremets.* — Les épinards étant âcres en été, peuvent se remplacer par de jeunes feuilles de betteraves qu'on débarrasse de leurs queues et de leurs côtes. Faites-les cuire à l'eau bouillante ; retirez-les dans l'eau fraîche et exprimez-en l'eau ; hachez-les et mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, sucre et pincée de farine ; faites mijoter pendant une demi-heure, après avoir mouillé de lait ou de crême si vous les voulez au maigre, ou de bon bouillon si vous les voulez au gras.

BEURRE D'AIL. — Pilez des gousses d'ail, et quand elles seront bien écrasées, mouillez peu à peu d'huile d'olive, et pilez encore jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte consistante. Ce beurre, qui sert pour les mets provençaux, se nomme encore *ayoli*.

Beurre d'anchois. — Nettoyez et lavez bien vos anchois ; écrasez-en les chairs, et pétrissez-les avec le double de beurre.

Beurre de noisette. — *Hors-d'œuvre.* — Comme le beurre d'ail, excepté que les noisettes remplacent l'ail, et que l'on y joint persil, estragon et ciboules hachés menu.

Bichoff. — *Office.* — Cette boisson se prépare avec d'excellent vin rouge, des oranges amères (vulgairement nommées bigarades) que l'on fait légèrement griller avant d'en exprimer le jus; beaucoup de sucre et un peu de cannelle. Quelques gourmets piquent l'orange de deux ou trois clous de girofle.

Bifteck aux fines herbes. — *Entrée.* — Faites mariner des tranches de filet de bœuf dans huile, ognons par tranches et épices; qu'elles cuisent ensuite sur le gril à feu vif, et soient servies saignantes sur du beurre manié de persil, avec jus de citron ou verjus.

On fait cuire toutes sortes de biftecks de la même manière; mais on met de plus dans le plat, selon les goûts, du *cresson*, des *pommes de terre frites*, du *beurre d'anchois*, des *truffes cuites* coupées par tranches, etc.

Blanc-manger. — Prenez 250 grammes (une demi-livre) d'amandes, parmi lesquelles vous en mettrez quelques-unes amères; jetez-les dans l'eau bouillante afin de les attendrir et pouvoir les peler; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche, puis faites-les égoutter.

Pilez-les ensuite dans un mortier en y mêlant quelques cuillerées d'eau froide, passez-les à travers un linge, sucrez, et joignez un bon verre de lait, quelques gouttes de fleur d'oranger, 30 grammes (1 once) colle de poisson; dressez et faites prendre à la glace.

Blanquette de veau. — *Entrée.* — Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais avec une demi-cuillerée de farine; mouillez avec moitié eau et bouillon, ajoutez un demi-verre de vin blanc, lard gras, deux ognons, champignons, thym, et une demi-feuille de laurier ; faites cuire cette sauce pendant une heure; lorsqu'elle est cuite, faites chauffer le veau coupé mince; liez cette sauce avec deux ou trois jaunes d'œufs et jus de citron; glacez-la, et servez le veau entouré de champignons et lard en damier.

Blanquette de volaille. — *Entrée.* — Elle se fait exactement comme la blanquette de veau.

Bleu ou Court-bouillon. — Videz, écaillez et lavez le poisson; enveloppez-le d'un linge fixé aux deux bouts avec du gros fil ou de la ficelle; mettez-le dans une poissonnière que vous remplirez de très-bon vin, d'épices, d'une feuille de laurier, de thym, d'ail, de sept ou huit ognons coupés en rouelles, de clous de girofle. La poissonnière ainsi garnie, faites cuire le poisson à feu très-clair, pour que la flamme surpassant la poissonnière, le feu prenne au-dedans; laissez-le s'éteindre de lui-même; laissez aussi le court-bouillon se réduire aux deux tiers; lorsqu'il est réduit, retirez le poisson; servez-le froid, ou chaud pour les rele-

vés, avec sauce et garnitures. Par ce moyen, le poisson au bleu ou court-bouillon peut se conserver un mois et même six semaines aussi frais que le premier jour.

Boeuf. — Ses meilleures parties sont : le filet, l'aloyau, le gîte à la noix, la culotte, la tranche, les entre-côtes, ensuite les côtes et la poitrine : le paleron, le collet, le flanchet et la tête sont les morceaux les moins estimés.

Boeuf a la mode. — *Entrée.* — Piquez votre bœuf avec de gros lardons ; mettez-le dans une casserole ou braisière garnie de jarrets de veau glacés avec beurre, racine, ognons et clous de girofle ; mouillez d'eau et d'un demi-verre de bonne eau-de-vie, ou d'un seul de Malaga ; remettez lard gras, racines, ognons entiers, un bouquet, un pied de veau et la moitié d'une poule; faites baigner à moitié cuit ; dégraissez la cuisson et clarifiez la gelée ; faites-le cuire pendant sept ou huit heures ; lorsqu'il est cuit, servez-le froid avec sa gelée.

Boeuf en persillade. — *Entrée.* — Mettez au fond d'un plat d'argent, de cuivre ou autre métal, de la graisse de rôti ou de braise, ou, à défaut de graisse, du beurre étendu ; hachez très-fin persil et champignons, et saupoudrez de chapelure ; faites un lit de tranches de bœuf cuit dans le pot-au-feu ; un de graisse, persil, champignons, etc., et ainsi alternativement ; mouillez de bouillon ; faites bouillir quarante-cinq minutes, ayant soin d'humecter de temps en temps ; lorsqu'il a bouilli, dégraissez-le et servez-le avec un cordon de pommes de terre sautées autour.

Bouille-Baisse. — *Soupe au Poisson.* — Coupez par morceaux des poissons à chair ferme, tels que brochet, rouget, etc.; mettez-en 500 grammes (une livre) dans un chaudron, un bouquet de persil, une tomate, cinq gousses d'ail écrasées, demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une pincée de safran, sel et poivre, un ognon fendu, un quart de verre d'huile bien fine, eau en quantité suffisante pour faire baigner; suspendez à la crémaillère sur un feu vif; retirez votre poisson et le dressez sur un plat; puis coupez du pain en tranches minces; versez votre bouillon dessus, et servez ensuite comme potage. Le poisson se mange à part, sans autre préparation.

Bouillon a la minute. — *Potage.* — Dans un litre d'eau bouillante, mettez 125 grammes (un quarteron) de jus de viande.

Bouillon a l'heure. — *Potage.* — Hachez par petits morceaux un demi-kilog. (1 livre) de bœuf, auquel vous joindrez un peu de lard, carottes, ognons et demi-verre d'eau; faites mijoter et suer le tout dans une casserole pendant un quart-d'heure; versez dessus un demi-litre d'eau; faites bouillir et passez au tamis.

Bouillon de poissons. — On mettra dans une casserole un bon morceau de beurre avec carottes et ognons coupés en rouelles, on leur fera prendre couleur comme pour l'aloyau à la Godard, et on les glacera; étant glacés, on les mouillera d'eau, on ajoutera des grenouilles, des tronçons de carpes ou autres poissons avec un bouquet, et on fera mijoter pendant quatre à cinq heures.

BOUILLON MAIGRE. — *Potage.* — Mettez dans une marmite des carottes, navets, ognons, poireaux, panais, céleri et clous de girofle; faites cuire très-doucement; ajoutez un morceau de beurre ou graisse; quand le tout sera cuit, servez votre bouillon sans le passer, et placez vos légumes dessus.

BOUQUET GARNI. — Se compose de thym, persil, ail, ciboules et laurier.

BRAISE. — Entourez de bardes de lard ou de tranches de viande de boucherie la pièce que vous voulez faire cuire; ajoutez un bouquet garni, carottes, ognons, épices et clous de girofle, avec un verre de vin blanc et du bouillon, suivant la grosseur de la pièce qui doit baigner. Il faut plusieurs heures de cuisson à petit feu, et que la casserole soit toujours couverte de feu.

BROCHET FRIT. — *Rôt.* — Il se nettoie, se farine, et se fait frire comme tout autre poisson.

BROCHET AU BLEU. — *Relevé* ou *Rôt.* — Faites cuire dans un bleu, servez froid avec huile et vinaigre à part.

BROCHET AUX CAPRES. — *Entrée.* — Écaillez, videz et lavez le brochet; s'il doit servir pour relevé, mettez-le dans une poissonnière; faites-le cuire avec du vin blanc comme le bleu ou court-bouillon, ayant soin d'éviter que le feu pénètre dans la poissonnière; ajoutez 250 grammes (une demi-livre) de beurre et deux cuillerées de farine, que vous manierez ensemble; mouillez-les de deux tiers de court-bouillon et d'un tiers

d'eau; tournez la sauce comme une sauce blanche, et lorsqu'elle bout, mettez votre casserole sur le bord du fourneau, dressez le poisson; liez la sauce avec trois ou quatre jaunes d'œufs, ajoutez des câpres; masquez le poisson avec la sauce, et servez.

Brochet en salade. — *Rôt.* — Même cuisson; servez-le avec câpres, cornichons cuits d'avance, et fourniture hachée, œufs durs et laitue coupés par quartiers.

C

Cabillaud. — On le cuit au bleu, ou dans une eau de sel, et il se mange à l'huile et au vinaigre comme le turbot.

Café. — *Voyez* ce mot, à la fin du volume, à l'article *Petit Traité des altérations et falsifications.*

Cailles a la broche. — *Rôt.* — Faites-les cuire comme la bécasse et le pluvier, mais videz-les.

Cailles grillées. — *Rôt.* — Fendez-les en deux parts; faites-les cuire doucement dans une casserole avec huile, épices, et bardées de lard. Quand elles sont presque cuites, panez et faites griller : servez sur une sauce composée de bouillon, de jus de citron et de ce qui sera resté dans la casserole.

Canard a la bourgeoise. — *Entrée.* — Lardez-le et faites-le cuire doucement avec quelques morceaux de lard, bouquet garni, épices, bouillon et vin.

Canard a la purée. — *Entrée.* — Faites cuire comme ci-dessus et mettez la sauce réduite avec telle purée que vous voudrez et que vous servirez sous le canard.

Canard a la broche. — *Rôt.* — On peut le farcir de saucisses, champignons, etc., que l'on aura fait cuire auparavant.

Canard aux navets. — *Entrée.* — Faites un roux dans lequel vous passerez deux ognons; mettez une pincée de sel fin; tournez le canard dans le roux après l'avoir troussé; mouillez d'eau; ajoutez-y un peu de lard et de thym; quand le canard sera à moitié cuit, mettez des navets en cailloux ou autrement, et tournez-les dans le roux; cinq minutes avant de le servir, mettez une noix de sucre, liez bien la sauce et glacez-la; servez le canard entouré de navets.

Canard aux olives. — *Entrée.* — Plumez, videz, flambez et troussez le canard, faites un roux, et faites cuire le canard comme celui aux navets, et tournez-le dans le roux; dessalez 250 grammes (une demi-livre) d'olives; faites-les blanchir cinq minutes dans l'eau bouillante, rafraîchissez-les; mettez-les avec le canard cinq minutes avant de le servir. On peut aussi s'éviter de faire un roux; dans ce cas, on fait braiser le canard, et on fait ensuite une réduction pour colorer le jus.

Canard en salmi. — *Entrée.* — Faites un roux; mouillez-le de bouillon, d'eau et d'un demi-verre de vin rouge; ajoutez des échalotes, un peu d'écorce de citron, et lard coupé en damier, le tout haché fin; faites cuire très-doucement cette sauce pendant une heure; coupez des morceaux de canard, oie ou dindon rôti ou braisé, et servez le salmi en pyramide. Il ne faut pas mettre de croûtons à ce salmi.

Canetons rotis aux olives. — *Entrée.* — Faites cuire vos canetons à une braise, après les avoir remplis de beurre manié, d'un peu de sel et de jus de citron, et servez-les masqués d'un ragoût d'olives.

Canetons aux pois. — *Entrée.* — Passez-les avec du lard dans un roux, ajoutez une pincée de farine mouillée de bouillon ou d'eau, mettez épices, bouquet garni et ensuite les pois. Faites cuire à petit feu. Si le canard n'était pas tendre, il faudrait le faire cuire un peu avant les pois.

Capilotade de volaille. — *Entrée.* — On accommode ainsi des débris de volaille de desserte. Faites un roux blanc, joignez-y champignons, persil, échalotes hachés; mouillez d'un verre de vin blanc et de bouillon; faites mijoter vos morceaux pendant une demi-heure, dégraissez et servez-les entourés de croûtons frits.

Caramel. — *Office.* — Mettez de l'eau et du sucre en petite quantité dans une casserole ou tout autre vase; lorsque le sucre est attaché à la casserole et qu'il est d'un beau brun et non pas noir, mouillez-le d'eau et non de bouillon; quand le caramel est détaché, versez-le dans un vase pour vous en servir au besoin. Il sert à donner de la couleur aux sauces, et on l'emploie avec un pinceau pour colorer des viandes ou des pâtisseries. Le caramel détruisant l'étamage, servez-vous toujours de mauvaises casseroles.

Cardes et Cardons d'Espagne. — *Entremets.* — Effilez et lavez les cardons, jetez dessus de l'eau bouil-

lante pour en ôter le duvet; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche au fur et à mesure que vous les faites, et citronnez-les; faites-les cuire continuellement à l'eau bouillante dans une marmite de terre avec jus de citron, un bouquet, moelle de bœuf, lard gras, ognons, thym et laurier; lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, et servez avec sauce blanche ou sauce blonde au jus.

Cardes au jus. — *Entremets.* — Même cuisson que pour les précédentes; faites dans une casserole un roux de beurre et de farine, que vous mouillerez de bouillon avec épices et bouquet de persil. Faites bouillir et jetez vos cardes dans cette sauce, que vous ferez réduire.

Cardons a la moelle. — *Entremets.* — Parez vos cardons, ficelez, et commencez à les cuire dans le bouillon avec jus de citron et sel nécessaire. Mettez-les ensuite dans un fort consommé, et laissez-les bouillir doucement jusqu'à ce qu'ils soient presque réduits en glace. Servez bouillant avec des croûtons imbibés de moelle de bœuf.

Carottes a la maitre-d'hotel. — *Entremets.* — Faites-les cuire dans de l'eau salée; sautez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, persil et ciboules hachés.

Carpes. — Les carpes prises dans les étangs ou lacs vaseux ont ordinairement un goût de bourbe fort désagréable, mais que l'on peut faire disparaître facilement en leur faisant avaler, aussitôt qu'elles sont pêchées, un verre de fort vinaigre; leur corps pro-

duit alors une épaisse transpiration que vous enlevez en écaillant.

Carpe au vin. — *Entrée.* — Remplissez-lui le corps, après l'avoir écaillée et vidée, de beurre manié de persil, avec ciboules, échalotes hachées et épices; ficelez-la et faites-la cuire dans un demi-litre de vin rouge, bouillon, beurre, ognons, clous de girofle, thym et laurier; faites bouillir, ôtez la ficelle et servez avec la sauce.

Carpes frites. — *Rôt.* — Fendez-les en deux parties, ôtez la laite ou les œufs, farinez et mettez dans la friture; à moitié de la cuisson, ajoutez les laites ou les œufs, également farinés; servez avec persil frit.

Carpe a la Chambord. — *Entrée.* — Écaillez, videz et lavez la carpe, enlevez la peau d'un côté, et piquez-en la chair avec du petit lard; ficelez-en la tête; mettez-la dans une poissonnière, avec une marinade grasse ou maigre, et faites-la bouillir jusqu'à ce que le lard ait pris couleur. Au moment de servir, dressez votre carpe sur le plat avec une garniture de grosses quénelles, de ris de veau piqués, de belles écrevisses, de croûtons glacés, de culs d'artichauts, cuits avec la carpe; ajoutez-y une noix de sucre, versez dessus une sauce bien réduite faite avec le mouillement de votre carpe. On peut y ajouter des crêtes et rognons de volailles, et des truffes.

Carpe a la provençale. — *Entrée.* — Faites-la cuire par tronçons dans un demi-litre de vin, avec huile, épices, un peu de beurre, ail, manié de fa-

rine, persil, échalotes, ciboules, champignons, le tout haché.

Carpe en matelotte. — Voyez *Matelotte.*

Carré de mouton a la bourgeoise. — *Entrée.* — Mettez-le cuire dans une casserole, avec bouillon, verre de vin blanc, épices et bouquet garni. Quand il est cuit, on le retire, et l'on fait réduire la sauce, à laquelle on ajoute un morceau de beurre manié de farine, et du persil haché, avec filet de vinaigre ou citron. Servez-le avec la garniture que vous jugerez convenable; on peut également le piquer, et le braiser exactement comme l'aloyau à la Godard.

Carré de mouton a la Périgord. — *Entrée.* — Parez votre carré; faites-le braiser très-doucement avec de l'huile d'olive, comme l'aloyau à la Godard; glacez-le, mouillez, ajoutez lard, champignons, une douzaine de truffes coupées par tranches, et un bouquet de persil; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce, liez-la et servez les truffes et champignons autour. On peut mettre un jarret de veau pour donner plus de force à la braise. En le mouillant d'un demi-verre de vin Malaga, et mettant sur la fin une noix de sucre dans la sauce, on rendra ce carré d'un goût supérieur.

Carré de mouton aux légumes. — *Entrée.* — Otez les os d'un carré de mouton, piquez-le de menu lard, embrochez; que le ragoût sur lequel vous le servirez soit composé de chicorée, d'épinards, de pommes de terre, ou de tous autres légumes.

Carré de veau a la bourgeoise. — *Entrée.* — On

pique un carré de veau de gros lardons passés aux fines herbes hachées, au sel et aux épices ; on fonce une terrine de bardes de lard sur lesquelles on couche le carré, que l'on couvre de tranches d'ognons et de carottes ; on l'arrose d'un peu d'eau-de-vie, et l'on fait cuire à petit feu.

Carré de veau a la broche, aux fines herbes. — Parez proprement et lardez de lard fin tout le filet d'un carré de veau ; faites-le mariner trois heures dans une terrine, comme l'aloyau rôti, avec persil, ciboules, fenouil, champignons, feuille de laurier, thym, basilic, échalotes, le tout haché très-fin ; sel, gros poivre, muscade râpée et un peu d'huile ; quand votre carré aura pris goût, mettez-le à la broche avec tout son assaisonnement par-dessus ; enveloppez-le de deux fortes feuilles de papier beurré ; ficelez de manière que les herbes ne puissent sortir. La cuisson faite, ôtez le papier ; enlevez-en toutes les fines herbes et la viande qui s'y sont attachées, et mettez-les dans une casserole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, un peu de beurre manié avec une pincée de farine, sel, gros poivre : faites lier sur le feu pour servir sous le carré, dont vous aurez frotté le dessus avec un peu de beurre fondu et un jaune d'œuf, mêlés ensemble, que vous aurez pané de mie de pain, et qui aura pris une belle couleur, et mettez dans la sauce un jus de citron.

Carrelet. — *Entrée et rôt.* — Ce poisson de mer se prépare absolument comme la sole (*Voyez* ce mot).

Céleri. — Retranchez les feuilles vertes ; parez-le,

faites-le blanchir à moitié et prendre goût, et achevez de cuire dans un jus ou consommé dans lequel vous mettrez du coulis de veau ou jus de gigot; et si le jus n'était pas assez nourri, ajoutez du lard gras et un ognon piqué d'un clou de girofle. Au moment de le servir, mettez une noix de sucre et liez la sauce avec roux ou fécule de pommes de terre, et servez dans une petite casserole.

Cerises a l'eau-de-vie. — *Office.* —Ayez de belles cerises cueillies après la rosée et quelques jours avant leur maturité, coupez les bouts de queue et laissez-les dans un bocal; faites clarifier 306 grammes (10 onces) de sucre par 500 grammes (par livre) de cerises, et faites réduire le sucre jusqu'à ce qu'il perle; laissez-le refroidir; lorsqu'il est froid, mêlez-le avec eau-de-vie à vingt-deux degrés que vous versez sur les cerises; bouchez-les bien avec un linge et parchemin, et exposez le bocal au soleil pendant un mois ou six semaines. On peut employer la cannelle et les clous de girofle, mais comme ils altèrent le goût de la cerise, dispensez-vous d'en faire usage.

Cervelle de boeuf en matelotte. — *Entrée.* — Faites dégager la cervelle; ôtez les filandres noires; faites-la blanchir avec eau, sel et vinaigre; écumez et rafraîchissez-la; faites un roux dans lequel vous tournerez une douzaine d'ognons pour les glacer; mouillez de bouillon ou d'eau; faites cuire doucement; ajoutez champignons, vin rouge, sel, poivre, laurier et peu de thym; mettez votre cervelle sur le feu; au moment de servir, joignez-y une noix de sucre et du

beurre frais que vous manierez légèrement dans la farine. Servez.

Cervelle de boeuf marinée. — *Rôt.* — Faites tiédir une marinade formée de beurre, farine, épices, persil, girofle, ail, quart de vinaigre et d'eau; mettez-y la cervelle coupée par tranches, et retirez-la au bout de deux heures, saupoudrez-la de farine, faites frire et servez avec du persil frit.

Cervelle de veau en matelotte. — *Entrée.* — Elle se fait exactement comme celle de bœuf.

Cervelle de veau a la poulette. — *Entrée.* — Préparez-la comme celle de bœuf; mettez ensuite dans une casserole un morceau de beurre frais avec une cuillerée de farine; mouillez d'eau et d'un demi-verre de vin blanc; ajoutez peu de thym, une feuille de laurier, un clou de girofle, une douzaine de petits ognons, un bouquet et un panier de champignons; faites cuire doucement pendant dix minutes; avant de servir, mettez la cervelle pour lui faire prendre goût; liez votre sauce avec jaunes d'œufs et jus de citron, et servez la cervelle, avec champignons et ognons autour.

Cervelle de veau frite. — *Rôt.* — Préparez comme les précédentes; on la marine par morceaux avec épices et vinaigre; séchez-la, trempez-la dans la pâte et faites frire.

Cervelles de mouton. — Elles se font exactement comme celles de veau. Elles peuvent aussi se servir à la rémoulade ou en matelotte.

Champignons. *Voyez* ce mot, à l'article *Instructions sur les huîtres, les truffes, etc.*

Champignons (croute aux). — Tournez vos champignons; jetez-les au fur et à mesure dans une eau mêlée de jus de citron; mettez dans une casserole un morceau de beurre frais avec une cuillerée de farine; mouillez d'eau, placez-y vos champignons et faites-les cuire doucement. Cinq minutes avant de servir, ayez une belle croûte de pain grillée, forme assiette, trempez-la dans la sauce de vos champignons, et qu'elle n'en soit que bien humectée; quand elle est ainsi préparée, mettez-la sur votre plat; liez vos champignons et joignez-y un jus de citron; servez vos champignons placés en pyramides sur la croûte. Si vous mettez du sucre dans la croûte aux champignons, mouillez entièrement de crême et ne mettez pas de jus de citron.

Champignons en caisse. — *Entremets.* — Faites une caisse de papier que vous beurrez, mettez dedans vos champignons par morceaux, avec beurre, fines herbes hachées et épices. Faites griller à petit feu, et servez dans la caisse.

Champignons en fricassée de poulet. — *Entremets.* — Coupez-les par quartiers s'ils sont gros, passez-les dans le beurre, ajoutez farine, bouquet de persil et épices; mouillez de bouillon et faites une liaison de jaunes d'œufs au moment de servir.

Champignons farcis. — *Entremets.* — On prend les plus gros. De leurs queues bien pressées dans un linge pour en exprimer l'eau, et hachées menu, vous

faites une farce, avec échalotes, persil, câpres, cornichons hachés de même, huile, sel et gros poivre. Mettez cette sauce dans les champignons; saupoudrez de chapelure et faites cuire au four, ou sous le four de campagne.

Champignons grillés. — *Entremets.* — Les gros sont les plus convenables. On les fait griller comme les rognons à la brochette, en les oignant de beurre, surtout leur surface concave. Salez, poivrez et servez sur un peu de beurre fondu, avec fines herbes hachées.

Chapon au gros sel. — *Relevé.* — Plumez, videz, flambez et troussez votre chapon; placez une feuille de papier beurré sur son poitrail pour conserver sa blancheur; mettez-le dans une casserole avec assez d'eau pour qu'il baigne à moitié; ajoutez-y sel, lard gras, carottes, ognons, thym, laurier et un bouquet; faites cuire doucement; lorsqu'il est cuit, dégraissez un peu de sa cuisson que vous mettez dans une casserole; faites réduire cette cuisson jusqu'à ce qu'elle s'attache et qu'elle soit d'une couleur brune; quand elle est parvenue à ce point, mouillez d'eau pour détacher; remettez encore de la cuisson; faites cuire un peu cette sauce; dégraissez-la et liez-la de fécule ou de roux; placez le chapon sur votre sauce et servez.

Chapon au riz. — *Relevé.* — Préparez votre chapon comme ci-dessus; faites-le cuire exactement comme celui au gros sel; prenez la moitié de sa cuisson pour cuire le riz et toute sa graisse; faites avec le reste de la cuisson une sauce semblable à celle du chapon au gros sel; glacez le riz et le chapon avec votre sauce, et servez avec le riz.

Chapon roti. — *Rôt.* — Troussez les pattes en-dehors et couvrez de bardes de lard; mettez en broche et arrosez de beurre. Servez avec cresson, sel et vinaigre.

Charlotte russe. — Garnissez votre moule de biscuits à la cuillère, de manière à ne laisser aucun jour entre eux; mettez un litre de crême dans une terrine; fouettez avec une verge pour faire mousser; mêlez dans votre lait gros comme une aveline de gomme adragant; enlevez la mousse à mesure, et placez-la dans un petit panier clair à fromage. Lorsqu'elle est égouttée, mêlez-la à 250 grammes (une demi-livre) de sucre en poudre; mettez une cuillerée de fleur d'oranger; versez cette crême dans votre moule préparé; couvrez-le d'un plat; renversez et servez, la charlotte sera faite. Si vous voulez la conserver quelques heures, mettez-la sur de la glace, et ne la démoulez qu'au moment de servir.

Charlotte de pommes. — *Entremets.* — Pelez vos pommes, coupez-les par morceaux et ôtez-en les cœurs, faites-les réduire en marmelade dans une casserole avec sucre et zeste de citron; formez une pâte de l'épaisseur du petit doigt, dont vous garnissez tout l'intérieur d'une casserole, qu'auparavant vous aurez bien beurrée; placez dans cette pâte un lit de votre marmelade, un lit de marmelade d'abricots et ainsi alternativement; recouvrez le tout d'une galette de la même pâte, et faites cuire au four ou sous le four de campagne.

Chartreuse de perdrix. — V. *Perdrix aux choux.*

CHEVREUIL. — Voyez *Gigot* et *Filet de chevreuil.*

CHICORÉE BLANCHE. — Elle se mange en salade et sert de plus à garnir des ragoûts : dans ce dernier cas, on la fait cuire dans l'eau bouillante ; quand elle est bien égouttée et hachée, on l'assaisonne avec beurre, bouillon ou jus, et on la sert sous toutes sortes de viandes de boucherie rôties.

CHICORÉE AU MAIGRE. — On la passe au beurre frais singé de farine, on la mouille de crème, et on la sert garnie de croûtons ou œufs pochés.

CHICORÉE CRUE. — Elle se mange en salade.

CHICORÉE SAUVAGE. — On ne la mange qu'en salade.

CHOCOLAT. — *Voyez* ce mot, à l'article *Petit Traité des altérations et falsifications.*

CHOUCROUTE. — Coupez des feuilles de choux pommés en filets minces que vous placerez par lits dans un tonneau. Ces lits auront deux doigts d'épaisseur ; le premier sera posé sur une couche de sel, puis on le sèmera de graines de genièvre ou de carvi, et on le saupoudrera de sel ; ainsi de suite jusqu'à ce que le tonneau soit rempli, en finissant par une couche de sel. Vous couvrez alors de feuilles entières et vous fermez votre tonneau en assujétissant la fermeture avec une grosse pierre ou tout autre poids qui comprime fortement votre préparation. Il faut de douze à quinze jours pour que votre saumure soit bonne. 625 grammes (une livre et un quart) de sel suffisent pour 25 kilogrammes (50 livres) de choux.

CHOUCROUTE. — *Entremets.* — Lavez-la à plusieurs

eaux ; ôtez ou laissez les graines de genièvre, suivant votre goût. Exprimez l'eau, faites-la cuire dans une casserole avec bonne graisse de rôti, de jambon ou braise, et ajoutez-y saucisson, petit salé, etc., et deux verres de vin blanc; lorsqu'elle est cuite, servez les saucissons et petit salé dessus.

Chou rouge. — On en recommande l'emploi dans le bouillon destiné aux personnes qui ont la poitrine délicate. Il se prépare d'ailleurs comme les autres choux.

Choux a la crème. — *Entremets.* — On les blanchit et on les hache en gros ; on les passe au beurre frais dans une casserole, et on les singe de farine; on les mouille du crême et on ajoute du fromage de Gruyère râpé, suivant le goût, et on sert.

Choux a l'allemande. — *Entrée.* — Hachez-les grossièrement et mettez-les dans la casserole avec beurre et lard; mouillez de bouillon et servez avec des saucisses.

Choux de Bruxelles a la sauce blonde. — *Entremets.* — Ce sont des choux qui produisent une multitude de petites pommes grosses comme des noix, que l'on fait cuire au sel et à l'eau. On les saute ensuite dans la casserole avec du beurre et un jus de citron.

Choux farcis. — *Entrée.* — Faites blanchir et égoutter un chou ; laissez toutes les feuilles et ôtez-en le cœur, que vous mêlerez à une farce composée de restes de viande ou de lard, moelle de bœuf et persil hachés bien menu ; étendez chaque feuille que vous garnissez de farce, ayant soin d'en mettre davantage

au milieu ; recouvrez bien cette farce, ficelez vos choux, ajoutez lard et assaisonnement, et faites cuire doucement pendant quatre heures dans un roux mouillé de bon bouillon.

Choux-fleurs. — Il faut, pour toutes les préparations suivantes, les faire cuire dans l'eau en les y jetant lorsqu'elle est bouillante ; on les retire, on les met égoutter et on les prépare ainsi qu'il suit.

Choux-fleurs a la sauce blanche. — *Entrée.* — Voyez *Sauce blanche.*

Choux-fleurs a la sauce blonde. — *Entrée.* — Voyez *Sauce blonde.*

Choux-fleurs au fromage. — *Entrée.* — Faites une sauce blanche dans laquelle vous aurez râpé parmesan et gruyère, versez cette sauce sur vos choux, saupoudrez des deux fromages, puis étendez dessus avec un pinceau une couche de beurre fondu ; répandez sur le tout de la mie de pain, et mettez prendre couleur sous un four de campagne.

Choux-fleurs en purée. — Mettez-les tout enduits de leur sauce dans une casserole, écrasez-les et formez-en une espèce de purée à laquelle vous ajouterez du beurre s'il le faut, et que vous servirez accompagnée de croûtons.

On peut encore mettre les *choux-fleurs* à la *sauce tomate*, au *jus*, au *beurre blanc* et en *salade.*

Choux-fleurs frits. — *Rôt.* — Il faut les faire mariner avec sel, vinaigre et branches de persil ; égouttez, trempez dans la pâte et faites frire.

Civet de lièvre. — Voyez *Lièvre.*

Cochon de lait a la broche. — *Rôt.* — Bien échaudé et bien troussé, garni d'une farce composée du mou, du foie, des intestins bien lavés, de chair à saucisses ou de toute autre viande convenablement épicée ; on y joint de la sauge hachée, des champignons, des marrons ou des truffes; on l'arrose cinq ou six fois d'eau épicée, puis avec de l'huile au moyen d'un bouquet de sauge emmanché au bout d'un bâton.

Compote de pommes. — *Office.* — Pelez, coupez par moitié et ôtez les pépins de belles pommes de reinette, faites-les cuire avec jus de citron, morceau de sucre et un verre d'eau ; quand elles sont cuites, servez-les dans un compotier.

Compote de coings. — *Office.* — Cuits à moitié dans l'eau bouillante, on les retire à l'eau froide, on les coupe par quartiers, on les pelle et on ôte les cœurs ; jetez-les dans une casserole où bouillira un demi-verre d'eau avec 125 grammes (4 onces) de sucre, achevez de cuire et servez froid à sirop réduit.

Compote de poires au vin. — *Office.* — Préparées comme ci-dessus et à moitié cuites, on les mouille d'un verre de vin rouge : finissez cette compote comme la précédente.

Compote de poires. — *Office.* — Si elles sont grosses, coupez-les par quartiers ; si elles sont petites, laissez-les entières après les avoir pelées ; faites-les cuire avec le jus d'un demi-citron, de l'eau et du sucre ; versez dans le compotier, faites réduire le sirop qui s'est formé, et ajoutez-le à vos poires.

Compotes de prunes, d'abricots, de pêches, de cerises, de framboises, de groseilles, de raisins, de verjus et de fraises. — *Office.* — Elles se font toutes de la même manière. C'est toujours d'un demi-verre à un verre d'eau avec 125 grammes (4 onces) de sucre que l'on emploie; on met ensuite les fruits dans un compotier avec le sirop dessus, après l'avoir fait réduire s'il n'a pas assez de consistance. On fend les abricots et les pêches pour en retirer les noyaux.

Concombres. — Enlevez-en la peau, fendez-les, retirez leurs graines. Vous les ferez cuire ensuite dans l'eau avec du sel, vous les ferez égoutter, et les assaisonnerez ensuite d'une des manières suivantes :

Concombres a la maître-d'hôtel. — *Entremets.* — Faites-les sauter dans une casserole avec beurre, épices, ciboules et persil hachés.

Concombres a la poulette. — *Entremets.* — Faites-les sauter dans une casserole avec beurre, farine, et mouillez de crême et de bouillon; liez la sauce, hors du feu, avec des jaunes d'œufs. Filet de vinaigre.

Concombres en salade. — On les mange crus par tranches, que l'on a fait mariner vingt-quatre heures dans du vinaigre bien épicé. On les retire de cette marinade et on les assaisonne comme une autre salade.

Concombre farci. — *Entremets.* — Pelez proprement votre concombre; coupez-le à une extrémité et videz-le avec une cuiller à café sans le percer; remplissez-le d'une farce grasse ou maigre, suivant le

goût ; fermez l'ouverture avec le morceau que vous avez ôté, en le fixant par trois ou quatre clous de truffes ou par deux petites brochettes, et faites-les cuire dans un fond de braise ou dans un roux mouillé de bouillon, lard et assaisonnement. Servez votre concombre sous une sauce tomate ou toute autre, mais préférablement sous une sauce au jus qui lui est convenable.

Concombres a la crème ou a la béchamelle. maigre. — *Entremets.* — Mettez-les dans une bonne sauce à la crème, faite avec de la crème, du lait, un morceau de beurre et un peu de farine; faites-les chauffer dans cette sauce, sans bouillir.

Confiture de cerises. — *Office.* — Retirez les queues et les noyaux de 6 kilogrammes (12 livres) de cerises, mettez-les dans une bassine avec 1 kilogramme (2 livres) de groseilles et 500 grammes (1 livre) de jus de framboises ; finissez comme pour la gelée de groseilles : il faut pour l'une et l'autre environ une heure de cuisson à grand feu.

Confiture de raisin. — *Office.* — Par 500 grammes (1 livre) de jus il ne faut que 250 grammes (une demi-livre) de sucre ; finissez comme pour les groseilles.

Consommé. — *Potage.* — Mettez dans deux litres d'eau une vieille volaille, 1 kilogramme (2 livres) de maigre de bœuf, carottes, poireaux, ognons, clous de girofle, bouquet garni ; faites réduire à petit feu jusqu'à diminution des deux tiers, et dégraissez.

Coq au pot. — *Relevé.* — Il ne se mange guère autrement, et fait d'excellent bouillon.

Cornichons. — *Manière de les confire.* — On brosse les cornichons avec une brosse dure ; on les met pendant vingt-quatre heures dans une saumure très-forte : on a de bon vinaigre d'Orléans que l'on fait bouillir ; les cornichons étant tassés dans le pot, on verse son vinaigre bouillant. On ajoute de l'estragon, de l'ail, quelques petits ognons, et quelques gousses de piment enragé.

Côtelettes de mouton a la purée d'oseille. — *Entrée.* — Faites-les cuire dans du bouillon avec un bouquet de persil, de ciboules, d'une feuille de laurier, d'une branche de thym ; dégraissez votre sauce, passez-la, faites-la réduire, mélangez-la dans une purée d'oseille, et servez.

Côtelettes de mouton a la Soubise. — *Entrée.* — Ne parez pas vos côtelettes ; piquez-les de lard bien assaisonné ; faites-les cuire dans une bonne braise pendant quelques heures ; la cuisson faite, mettez-les sur un plafond ; couvrez et faites prendre une belle forme. Quand elles sont refroidies, parez-les et mettez-les dans une sauteuse avec le fond que vous avez fait clarifier et réduire ; au moment de servir, dressez vos côtelettes en couronne, avec un cordon de petits ognons glacés, et une purée d'ognons blancs au milieu.

Côtelettes de mouton aux légumes. — *Entrée.* — Après avoir paré vos côtelettes, faites-les revenir dans de bon beurre frais, avec bouquet, ail et un clou de girofle ; trempez avec de bon bouillon et avec du vin ; joignez alors quelques filets de jambon et de carottes.

Après la cuisson, dégraissez; que votre sauce soit bien réduite. Vous pouvez joindre toutes sortes de légumes apprêtés à part, et sur lesquels vous aurez versé votre sauce.

Côtelettes de mouton sautées a la poêle. — *Entrée.* — Mettez en même temps dans la poêle vos côtelettes et un morceau de beurre frais, faites cuire à petit feu; égouttez. Ajoutez à environ une cuillerée de graisse laissée dans la poêle, cinq ou six cuillerées de bouillon; jetez-y des épices, des fines herbes, des échalotes et des cornichons, le tout bien haché; faites jeter au tout un bouillon, et servez avec une expression de citron.

Côtelettes de mouton grillées. — *Hors-d'œuvre.* — Contrairement à tous les cuisiniers, n'aplatissez pas vos côtelettes si vous voulez les manger bonnes. Saupoudrez-les de sel, de poivre et d'un peu de girofle en poudre; faites cuire à feu vif, pour que leur suc soit bien concentré, et servez sans autre apprêt.

Côtelettes de mouton panées. — *Hors-d'œuvre.* — Vos côtelettes étant parées, passez-les à l'huile, après les avoir saupoudrées de sel, de poivre, et surtout d'un peu de girofle en poudre. Panez-les ensuite; laissez-les sur le gril pendant dix minutes, servez-les au naturel ou avec une sauce composée de beurre frais avec des fines herbes.

Côtelettes de porc frais. — *Entrée.* — Marinées ou non, faites cuire sur le gril ou à la poêle. Sauce robert, aux tomates, aux cornichons, ou farce à l'oseille, etc.

Côtelettes de sanglier. — *Entrée.* — Entièrement comme le filet. (Voyez *Sanglier.*)

Côtelettes de veau au naturel. — *Hors-d'œuvre.* — Frottez-les d'huile, épicez, et faites-les griller des deux côtés à feu vif.

Côtelettes de veau aux fines herbes. — *Entrée.* — Faites-les roussir d'abord et cuire ensuite à petit feu avec fines herbes, épices, bouillon et beurre.

Côtelettes de veau en papillotes. — *Entrée.* — Faites une farce de mie de pain, fines herbes, épices, petit lard ; garnissez-en vos côtelettes, enveloppez-les de papier beurré, et faites cuire à petit feu. On les sert avec le papier.

Côtelettes de veau panées. — *Entrée.* — Elles se préparent comme les précédentes, mais après avoir été panées.

Coulis d'écrevisses. — *Sauce.* — Faites-les bouillir un instant dans l'eau ; prenez-en les coquilles et pilez-les, quand elles seront sèches, dans un mortier ; délayez avec du bouillon et passez au tamis. Si vous voulez ce coulis au gras, vous le mêlerez à un jus de veau, jambon, ognons, carottes, cuits ensemble ; si c'est au maigre, vous remplacerez ces viandes par du poisson.

Coulis de veau. — *Sauce.* — Beurrez le fond d'une casserole ; placez-y 1 kilogramme et demi (3 livres) de maigre de veau, trois clous de girofle et trois ognons ; faites prendre au veau une couleur blonde, et mouillez-le alors d'un demi-litre de bon bouillon.

Quand le tout aura cuit à petit feu pendant cinq à six heures, vous retirerez la viande, et passerez le bouillon au tamis. Quand un coulis ne se trouve pas assez épais, on le fait réduire sur le feu.

Coulis maigre. — *Sauce.* — On fait cuire à petit feu, dans une marmite bien couverte et remplie d'eau aux deux tiers, des pois secs, pommes de terre, panais, carottes, navets, céleri, choux, clous de girofle, et enfin tout ce qui entre dans un bouillon maigre; mais, pour être plus épais, il faut que le coulis soit bien plus cuit. Exprimez le jus en pressant fortement, et passez.

Court-bouillon. — Voyez *Bleu.*

Crabe. — Ce coquillage s'apprête comme l'*écrevisse* de mer, ou *homard.* (Voyez ce mot.)

Crème a la fleur d'orange. — *Entremets.* — Mettez 140 grammes (4 onces et demie) de sucre dans un litre de lait bouillant, retirez du feu; ajoutez dedans huit jaunes d'œufs et deux blancs bien battus ensemble, avec trois cuillerées de fleur d'orange; faites prendre au bain-marie.

Crème a la vanille. — *Entremets.* — Faites bouillir un litre de crème; jetez dedans 8 grammes (2 gros) de vanille avec 250 grammes (une demi-livre) de sucre; laissez infuser, retirez la vanille, et finissez avec des œufs, comme pour la crème au café.

Crème au café. — *Entremets.* — Faites bouillir votre crème, mettez dedans 60 grammes (2 onces) de café brûlé en grains, et passez à l'étamine pour en

retirer le café; mettez ensuite dedans deux blancs d'œufs et six jaunes bien battus ensemble; mettez le plat sur une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce que la crème soit prise; glacez alors avec du sucre et la pelle rouge. Servez froid.

Crème au chocolat. — *Entremets.* — Mêlez sur le feu, et remuez bien, un litre de lait, six jaunes d'œufs et 125 grammes (4 onces) de sucre; faites bouillir jusqu'à réduction d'un quart; ajoutez 125 grammes (4 onces) de chocolat râpé fin; faites-lui jeter quelques bouillons. Servez froid.

Crème fouettée. — *Entremets.* — Mettez dans une terrine un litre de crème épaisse avec 250 grammes (une demi-livre) de sucre en poudre, une cuillerée de fleur d'orange et un blanc d'œuf battu; fouettez le tout avec des verges d'osier, jusqu'à ce que votre appareil mousse bien; mettez cette mousse dans un panier à fromage garni d'une toile claire, et vous le laissez égoutter quelques instants. Servez.

Pour donner à cette crème le goût de *framboises*, ou celui de *fraises*, il faut la battre avec du jus de ces fruits, passé au tamis. Pour la faire *à la rose* ou *à la vanille*, on fait bouillir de l'essence de rose ou de la vanille dans de la crème qu'on laisse refroidir, et qu'ensuite on mêle et fouette avec l'autre crème; il en est de même lorsqu'on la veut au café ou au chocolat.

Crème renversée. — *Entremets.* Faites cuire au caramel, dans une casserole, 125 grammes (4 onces) de sucre avec cuillerée d'eau; passez dans l'eau bouil-

lante, afin de l'échauffer, l'écuelle ou les petits pots qui doivent recevoir votre crème; tournez vivement le vase en versant le caramel dedans, pour qu'il se garnisse bien avant d'avoir le temps de refroidir. Mettez dans un demi-litre de lait bouillant, de la vanille, ou tout autre parfum qui vous conviendra; au bout d'une minute, retirez la vanille, délayez dans le lait huit œufs frais, battus en omelette, versez dans l'écuelle ou dans les petits pots que vous aurez préparés; faites cuire pendant une demi-heure au bain-marie, retirez vos vases, et mettez-les dans l'eau pour que la crème refroidisse; renversez lestement la crème dans le plat sur lequel vous voulez la présenter : pour qu'elle ne se brise pas et conserve la forme du vase, il faut que celui-ci soit plein. On peut verser dessus, en forme de sauce, une crème simple au citron ou à la fleur d'orange.

Crêpes. — *Entremets.* — Même pâte que pour les *beignets en pâte*. Faites fondre à la poêle gros comme une noisette de beurre, versez dedans autant, mais pas plus qu'il ne faut, de pâte, pour qu'étant étendue très-mince, elle couvre le fond de la poêle. Faites cuire à feu clair et vif, tournez pour faire prendre couleur des deux côtés, et mangez brûlant.

Croquettes de pommes de terre. — *Entremets.* — Faites-les cuire à l'eau, ou mieux encore dans la cendre. Pilez-les dans un mortier, et passez au tamis; ajoutez-y moitié de beurre, avec sel, épices, persil haché, quatre jaunes d'œufs; pilez le tout ensemble; roulez votre pâte en boulettes, panez-les et faites frire.

CROQUETTES DE RIZ. — *Entremets.* — Vous préparez la pâte comme ci-dessus, et vous la pétrissez en boulettes longues, que vous farinez et faites frire.

CROUTE AUX CHAMPIGNONS. — *Entremets.* — Épeluchez vos champignons et les mettez dans l'eau ; lorsqu'ils sont égouttés, mettez-les dans une casserole avec beurre, persil, sel, poivre ; ajoutez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon et faites cuire. Dressez votre plat avec de grandes croûtes frites qui le garnissent entièrement ; faites une liaison avec un jaune d'œuf et un peu de crême ; liez votre sauce et versez le tout sur les croûtes.

CROUTE AU POT. — *Potage.* — Faites gratiner, dans une casserole, des croûtes de pain bien cuit, ou des tranches de pain grillées. Quand le peu de bouillon dans lequel vous les aurez mises sera tari, vous les détacherez avec du bouillon, et les servirez dans la soupière, comme toute autre soupe.

D

DAUBE. — Voyez *Oie en daube.*

DINDE AUX TRUFFES. — *Rôt.* — (Voyez *Poularde aux truffes.*) Etant plus grosse, la dinde demande presque le double de truffes.

DINDE EN DAUBE. — *Rôt.* — Voyez *Oie en daube.*

DINDON RÔTI ET FARCI. — *Rôt.* — On l'embroche bardé : il faut qu'il soit cuit d'abord à petit feu, et pendant longtemps. On peut le farcir de toutes sortes de

viandes hachées, de champignons egalement hachés avec fines herbes, ou de marrons rôtis.

DINDON DANS SON JUS. — *Entrée.* — Mettez-le dans une casserole garnie de tranches de veau ; couvrez de bardes de lard; mouillez de bouillon, avec épices et bouquet garni ; faites cuire très-doucement.

DINDONNEAU RÔTI. — *Rôt.* — Une heure suffit pour sa cuisson ; quand il est refroidi, on en fait réchauffer les cuisses sur le gril, et on les sert avec sauce robert.

E

ÉCREVISSES. — *Rôt.* — Faites-les cuire dans eau et vinaigre, ou mieux encore dans du vin blanc avec force sel ; dressez-les en buisson, remplies à l'intérieur de branches de persil.

ÉCREVISSES DE MER, HOMARDS ET CRABES. — *Rôt.* — Faites cuire vivement pendant vingt-cinq minutes dans vinaigre, eau, persil, bouquet garni et épices. Servez froid avec fines herbes, huile et vinaigre.

ÉMINCÉ DE MOUTON AUX CORNICHONS. — *Entrée.* — Faites un roux mouillé de bouillon ; ajoutez-y des cornichons, ou mieux encore, des échalotes hachées menu avec sel, poivre et lard gras ; faites cuire cette sauce pendant une heure ; émincez ensuite les chairs d'un gigot rôti et froid, et mettez-les réchauffer dans votre roux.

ENTRE-CÔTE DE BOEUF. — *Entrée.* — Elle se prépare et se fait cuire comme les biftecks. Servez-la sur une

sauce piquante aux cornichons, ou sur une maître-d'hôtel.

Épaule de mouton rôtie. — *Entrée.* — Piquez l'épaule de mouton de branches de persil passées dans de l'huile d'olive où vous aurez haché des fines herbes, des échalotes, une petite gousse d'ail et un peu de girofle en poudre. Embrochez, et ne laissez pas trop cuire.

Épaule de mouton braisée. — *Entrée.* — Désossez-la ; mettez à l'intérieur, sel, poivre, peu d'ail, fines herbes et lard râpé, et roulez-la. Mettez-la dans une casserole avec beurre frais, et glacez doucement comme l'aloyau à la Godart ; ajoutez-y sel, carottes, ognons entiers, bouquet, ail, clous de girofle, peu de thym et lard gras ; faites cuire très-doucement pendant quatre à cinq heures. La cuisson faite, dégraissez la sauce, que vous liez avec fécule ou roux, et servez avec chicorée, oseille, ou telle garniture que vous voudrez, mais faite séparément.

Épaule de veau a la bourgeoise. — *Entrée.* — Mettez-la dans une casserole avec beurre ou huile d'olive ; faites-lui prendre couleur sur un feu très-doux ; mouillez d'eau ; ajoutez deux feuilles de laurier et lard ; faites cuire, pendant cinq heures, sur un feu très-doux ; puis dégraissez votre sauce, que vous liez de fécule, et servez avec chicorée, oseille, carottes, purée de pommes de terre, ou telle garniture que vous voudrez, mais faite séparément.

Épaule de veau aux champignons. — *Entrée.* — Faites-la cuire à la broche ; levez-en la peau sans la détacher entièrement ; otez-en la chair, coupez-la en

filets que vous lierez de jaunes d'œufs avec un ragoût de champignons. Servez sous l'épaule avec un filet de vinaigre.

Épinards. — *Entremets.* — Ce légume, soigneusement épluché, cuit dans l'eau avec du sel, et haché soigneusement, s'assaisonne au gras avec du bouillon et du beurre, et au maigre, avec lait, beurre et sucre. On le sert avec des croûtons frits.

Éperlans. — *Rôt.* — Ne les videz pas ; lavez, essuyez bien, farinez et faites frire.

Escalopes de veau. — Coupez du veau rôti en petites rondelles minces; épluchez des champignons, et faites-les cuire dans le beurre avec un bouquet de persil ; mettez de la bonne huile d'olive dans une casserole sur un feu ardent; faites frire les escalopes de manière à ce qu'elles ne se touchent pas ; lorsqu'elles sont frites, on les retire, et on en remet d'autres jusqu'à ce qu'elles soient toutes frites ; ensuite on met une cuillerée de chapelure et une cuillerée de bouillon dans sa casserole, puis on y verse les escalopes avec du persil haché, et l'on fait mijoter. En servant, on met une tête de champignon sur chaque escalope, qui doit être mise à plat, puis on verse la sauce et un jus de citron. Les personnes qui n'aiment pas l'huile pourront la remplacer par du beurre bien frais.

Escargots. — *Entrée.* — Mettez de l'eau dans un chaudron avec une poignée de cendres ; quand elle commence à bouillir, jetez-y les escargots; au bout d'un quart-d'heure, vous pouvez les retirer de leurs coquilles; lavez-les ensuite à plusieurs eaux, et net-

toyez-les bien ; mettez-les bouillir dans une eau nouvelle pendant un instant, puis égouttez et passez-les dans le beurre ; saupoudrez de farine, mouillez de bouillon et de vin blanc ; ajoutez bouquet garni, épices et champignons, et finissez comme les grenouilles en fricassée de poulets.

Esturgeon. — *Relevé.* — Se prépare comme le saumon.

Étuvée de cailles. — *Entrée.* — Plumez, videz, flambez et troussez vos cailles ; faites un roux avec de petits ognons ; mouillez d'eau et d'un verre de vin rouge ; ajoutez-y lard gras en damier, champignons, clou de girofle et peu de thym ; mettez vos cailles et faites cuire doucement. Lorsqu'elles sont cuites, joignez une noix de sucre ; puis dégraissez votre sauce et servez vos cailles autour du plat, en plaçant sous chacune d'elles une petite tranche de pain grillé, la sauce et garniture au milieu.

F

Faisan a la broche. — *Rôt.* — Piquez du petit lard ; faites rôtir. On sait que, pour être bon et tendre, le faisan doit être bien mortifié.

Feuilletage. — *Office.* — Prenez un litre de farine, faites un trou au milieu, où vous mettez le sel, et où vous versez de l'eau d'une main, tandis que de l'autre vous l'incorporez avec de la farine ; vous formez une pâte assez épaisse que vous aplatissez avec la main, et au milieu de laquelle vous mettez 250 gram-

mes (demi-livre) de beurre; vous recouvrez ce beurre de pâte; laissez reposer le tout pendant une demi-heure, couvert d'un linge; étendez ensuite avec un couteau de manière à ne laisser à la pâte que l'épaisseur d'un travers de doigt; repliez-la en trois parties; faites la même opération de plier et déplier jusqu'à quatre fois, et, à chaque fois, dans un sens opposé, en ayant soin à chaque tour de saupoudrer la pâte légèrement de farine, et de la laisser reposer un quart-d'heure sous le linge. Au cinquième tour, on dispose la pâte selon l'usage qu'on veut en faire; elle s'emploie pour petits pâtés, tourtes, vol-au-vent, et toutes sortes d'autres gâteaux.

Fèves a la bourgeoise. — *Entremets.* — Faites-les d'abord blanchir, et ensuite cuire dans une casserole avec beurre, ciboule, persil et sarriette; passez sur le feu pour faire fondre le beurre ; ajoutez, selon le goût, sel ou sucre en poudre, une pincée de farine, et mouillez de bouillon; au moment de servir, liez avec jaunes d'œufs et un peu de lait.

Fèves a la macédoine. — *Entremets.* — Mouillez avec du bouillon et du vin blanc un morceau de beurre dans lequel vous aurez jeté une pincée de farine, du persil, des ciboules et des champignons hachés; joignez un bouquet de persil, de ciboules et sarriette ; quand le tout est en ébullition, joignez des culs d'artichauts blanchis à l'eau bouillante et coupez en dés; ajoutez quantité suffisante de fèves de marais érobées et cuites dans l'eau ; faites réduire à petit feu après avoir assaisonné de poivre et de sel. Si vous accommo-

dez à la crème, ne mettez ni vin ni artichauts, et au moment de servir, liez avec des jaunes d'œufs délayés dans la crème.

FÈVES A LA MAITRE-D'HOTEL. — *Entremets.* — Comme ci-dessus.

FILET DE BOEUF A LA BROCHE. — *Relevé.* — Lardez-le, et faites mariner d'un jour à un autre dans de l'huile assaisonnée d'épices. Servez avec une sauce hachée.

FILET DE BOEUF A LA SAUCE TOMATE OU A LA CHICORÉE. — *Entrée.* — La préparation est la même que celle du filet de bœuf à la broche, si ce n'est qu'on le sert avec une sauce tomate ou un plat de chicorée.

FILET DE BOEUF AUX CONCOMBRES. — *Entrée.* — Parez votre filet, piquez-le de gros lard, mettez-le dans une casserole avec carottes, ognons et bouquet assaisonné; mouillez avec vin blanc et consommé, et faites partir sur un bon feu. Faites réduire une partie de ce fond à consistance de glace; dégraissez et mettez dessous vos concombres marinés et cuits à la casserole, avec beurre, bouillon et bouquet garni.

FILETS A LA BÉCHAMELLE. — *Entrée.* — Pour faire la béchamelle, vos filets étant rôtis, coupez-les très-minces sur leur épaisseur; qu'ils soient bien chauds, mais sans avoir bouilli.

FILETS ET CÔTELETTES DE CHEVREUIL. — *Entrée.* — Quatre heures de marinade dans l'huile, après les avoir salés et poivrés; grillade pendant une demi-heure à feu d'enfer, sauce piquante aux cornichons ou autres fruits marinés.

Filet de mouton en marinade. — *Entrée.* — Piquez les filets d'un carré de mouton, et coupez-les par morceaux, que vous ferez mariner pendant quelques heures; faites cuire à la broche et servez sur une sauce piquante.

Filet de sanglier. — *Entrée.* — Coupé en tranches sur son épaisseur, on couche ces tranches dans une casserole, sur un lit de beurre, de persil, de ciboules hachés avec une gousse d'ail, un peu de thym et de basilic saupoudrés de sel et d'épices. Avant la cuisson parfaite, on retire le tout de la casserole; vingt-quatre heures après on achève la cuisson et l'on sert.

Filets de sole au gratin. — *Entrée.* — On lève les filets d'une belle sole que l'on a d'abord dépouillée; on prépare le gratin comme pour tout autre poisson (voyez *Merlan au gratin*), et on range les filets en buisson.

Filets de sole a la Horly. — *Rôt.* — Faites mariner vos filets dans du jus de citron, sel et gros poivre, saupoudrez-les de farine, et les faites frire de belle couleur. Faites cuire les carcasses avec un peu de bouillon et de vin blanc; faites réduire cette sauce, clarifiez-la et servez-la sur vos filets.

Filets de soles en turban. — *Au gras.* — *Entrée.* — Pelez quatre belles soles; levez-en les filets en glissant la pointe d'un couteau sur les côtés pour en ôter toute la chair sans l'endommager, et coupez les filandres. Faites mariner vos filets dans du jus de citron

et huile d'olive avec sel et poivre; prenez un plat gratin au fond duquel vous formez une couronne avec farce de poisson ou volaille ; retirez les filets séparément et égouttez-les ; posez le premier filet sur votre couronne de farce, et ainsi de suite l'un sur l'autre en leur donnant un biais, afin d'imiter le turban. Garnissez ensuite le turban de bardes de lard, mettez le plat sur un feu doux pendant une heure, et couvrez-le d'un four de campagne. Au moment de servir, ôtez les bardes, et faites une sauce au beurre d'écrevisses que vous placerez au milieu du turban. — *Au maigre.* — Il faut garnir le turban de papier beurré au lieu de bardes de lard, faire une farce de poisson et une sauce maigre.

Filets de veau a la provençale. — *Entrée.* — Coupez en filets minces du veau rôti et froid ; faites-les réchauffer dans une sauce composée de beurre, chapelure, fines herbes hachées, épices et demi-verre d'huile, avec un peu de jus de citron et d'ail.

Foie de veau a la bourgeoise. — *Entrée.* — Lardez-le et faites-le cuire à petit feu dans la casserole, avec tranches de lard, demi-verre d'eau, bouquet garni, ognon piqué de trois clous de girofle, demi-verre de vin et épices.

Foie de veau a la broche. — *Entrée.* — Piquez-le de gros lard; laissez-le quatre heures dans une marinade de deux cuillerées d'huile, d'épices et de fines herbes ; enveloppez-le de papier brun, et servez sur une sauce faite de ce qui se trouvera dans la lèchefrite , avec échalotes hachées , deux cuillerées de bouillon, épices et fines herbes.

Foie de veau a la poêle. — *Entrée.* — Faites légèrement roussir des tranches de veau dans la poêle, avec persil et ciboules hachés; ajoutez un morceau de beurre et une pincée de farine ; mouillez avec un demi-verre de vin, cuillerée de vinaigre et bouillon; épicez et laissez cuire quelques minutes.

Foie de veau en bifteck. — *Entrée.* — Voyez *Bifteck.*

Fraise de veau a la vinaigrette. — *Hors-d'œuvre.* — Dégorgez et lavez-la; faites-la cuire doucement à grande eau avec épices, vin blanc, ognons, bouquet, thym, laurier, ail et lard gras; lorsqu'elle est cuite, servez-la avec les huiliers ou avec une sauce composée de vinaigre, échalotes et huile.

Fraise de veau frite. — Faites-la cuire comme celle à la vinaigrette; égouttez-la et essuyez-la bien avec un linge; coupez-la par morceaux; trempez-la dans une pâte composée de farine, jaunes d'œufs délayés avec eau et cuillerée d'eau-de-vie; faites frire et servez avec persil frit.

Fricandeau. — Mettez dans une casserole une noix de veau piquée très-fin, avec jarret, lard gras, beurre, carottes, ognons, bouquet, thym, laurier et deux clous de girofle; couvrez d'un papier beurré; faites cuire doucement pendant cinq ou six heures pour glacer; faites réduire la sauce et servez-la sous le fricandeau avec farce d'oseille ou épinards, etc.

Fricandeau de saumon.—*Entrée.*—Coupez votre saumon par tranches, piquez-le et faites-le cuire en braise.

Mettez dans une casserole, persil, échalotes, champignons, truffes hachés et gros comme une noix de beurre; faites revenir; mouillez avec un demi-verre de vin blanc; faites bouillir tout doucement une demi-heure et passez au tamis, puis dressez vos tranches sur le plat et versez votre sauce dessus.

Fricassée de poulets. — Voyez *Poulet*.

Fromage a la crème. — *Dessert*. — Faites tiédir sur le feu un litre de bon lait, ajoutez-y gros comme une noisette de présure délayée dans du lait; remuez bien; faites cailler sur un peu de cendres chaudes; mettez égoutter votre caillé sur un petit panier d'osier ou de jonc; servez dans un compotier ou dans un plat creux avec de bonne crème, le tout saupoudré de sucre.

Fruits a l'eau-de-vie. — *Office*.

Fruits confits. — *Office*. — On ne peut les faire cuire que dans une bassine ou chaudron en cuivre non étamé, mais soigneusement écuré; versez les confitures dans les pots aussitôt qu'elles sont cuites.

G

Galantine de dindon. — *Rôt*. — Plumez, videz et flambez-le; désossez-le entièrement sans déchirer la peau; ôtez toutes les fibres des cuisses; ensuite étendez-le; mettez une couche de farce de pâté froid, une de tranches de jambon, saucisson et cervelas, une de truffes, et ainsi alternativement, jusqu'à ce que vous l'ayez rempli. Cousez-le en lui conservant sa première

forme ; emballez-le dans un linge, et faites cuire comme le chapon au gros sel ; ajoutez-y un jarret et un pied de veau, et faites cuire pendant sept à huit heures. La cuisson faite, dégraissez-le, clarifiez sa gelée, et lorsqu'elle est froide, décorez-en votre galantine, et servez.

Gateau d'amandes. — *Entremets.* — Prenez farine, beurre, sucre, de chacun la pesanteur de trois œufs, que vous mêlerez, blanc et jaune, avec 92 grammes (3 onces) d'amandes douces et un peu de zeste de citron ; pilez le tout dans un mortier pour en faire une pâte que vous mettrez dans une tourtière enduite de beurre frais ; faites cuire à petit feu ; servez, chaud ou froid, saupoudré de sucre.

Gateau de pistaches. — *Entremets.* — Il se fait comme le gâteau d'amandes, en substituant à ces dernières 500 grammes (une livre) de pistaches, et du citron vert râpé.

Gateau de riz. — *Entremets.* — Mettez 250 grammes (une demi-livre) de riz dans un litre de lait bouilli ; faites cuire à petit feu, mettez-y 125 grammes (4 onces) de beurre, du sucre et une écorce de citron : lorsque votre riz sera suffisamment cuit, vous y ajouterez quatre œufs battus et un peu de lait s'il est trop épais ; il faut beurrer légèrement et saupoudrer de mie de pain très-fine le moule ou la casserole dans lequel vous voulez faire votre gâteau ; mettez-y le riz et faites cuire au four ou sur un petit feu dans le fourneau, avec un couvercle sur lequel vous mettrez également du feu ; il faut deux heures pour la cuisson : pour le servir, on le renverse sur le plat.

Les gâteaux de vermicelle et de semoule se font de la même manière.

Gelée de framboises. — *Office.* — Elles se préparent comme les groseilles ; mettez leur jus dans la bassine, avec 375 grammes (12 onces) de sucre par 500 grammes (par livre); dix minutes de cuisson suffiront; le jus noircirait en restant plus longtemps sur le feu, ce qu'il faut éviter ; passez le jus à chaud et remplissez vos pots.

Gelée de groseilles. — *Office.* — Écrasez dans un vase 3 kilogrammes (6 livres) de groseilles rouges, 1 kilogr. et demi (3 livres) de blanches et 1 kilogramme (2 livres) de framboises, le tout égrené et débarrassé de râfles ; exprimez le jus de vos fruits en les pressant fortement dans un linge, mettez ce jus dans le chaudron, faites bouillir à grand feu pendant un quart-d'heure en ayant soin d'écumer ; ajoutez alors 500 grammes (1 livre) de sucre par même quantité de jus; continuez de faire bouillir, en écumant, jusqu'à ce qu'une cuillerée de votre gelée, versée sur une assiette, se fige à l'instant; votre confiture sera suffisamment cuite ; versez-la dans des pots que vous ne couvrirez que deux jours après.

Gibelotte de lapin. — *Entrée.* — Faites roussir de petits ognons avec de petits morceaux de lard, bouquet garni ; mettez-y votre lapin coupé par morceaux ; ajoutez bouillon et demi-verre de vin ; vous aurez ôté les petits ognons que vous remettrez après une demi-heure de cuisson. Achevez de cuire.

Gigot a l'eau. — *Entrée.* — Retirez l'os du manche, lardez le gigot, ficelez-le, et faites-lui prendre

couleur dans une casserole garnie de bardes de lard avec bouquet garni et épices; ajoutez ensuite trois doublesdécilitres d'eau et un de vin blanc; faites cuire à petit feu pendant cinq heures; servez avec le jus.

GIGOT DE CHEVREUIL. — *Rôt.* — Lardé, salé, poivré, mariné comme les côtelettes; embroché, rôti à feu vif, arrosé de sa marinade; sauce piquante mêlée au jus de la lèchefrite; deux heures de cuisson.

GIGOT RÔTI. — *Rôt.* — Il faut qu'il soit bien mortifié, et la chair aura plus de goût si on lui fait passer deux heures dans une marinade; faites-le cuire à grand feu; on commence par le dépouiller de sa peau, qui est coriace comme du parchemin, et on le pique de quelques gousses d'ail.

GLACE. — On donne ce nom au suc de la viande extrait par la cuisson, et réduit en matière solide. Le veau, la volaille et le gibier, font la meilleure glace; le bœuf donne du jus et point de glace; celle du mouton est d'une qualité inférieure. Pour obtenir la glace, on fait suer la viande, à laquelle on joint, pour la parfumer, un assaisonnement, mais point de sel. Quand la glace se sépare de la graisse et tombe au fond, on la recueille pour s'en servir au besoin; elle est d'un grand secours pour les sautés, et en général pour toutes les viandes; mais il est plus économique de l'acheter que de la faire soi-même.

GLACE (1) A L'ABRICOT. — *Office.* — Choisissez des

(1) On devra toujours faire usage de sabotières de fer-blanc ou d'étain : on devra même préférer ces dernières, parce que les sucs des

abricots de plein vent, bien mûrs et bien jaunes ; ôtez les noyaux; coupez-les par morceaux plus ou moins gros; après les avoir mis dans une bassine exposée sur le feu, faites-les bouillir pendant quelques minutes dans un demi-litre d'eau; retirez-les, jetez-les sur un tamis de crin, afin d'en exprimer toute la pulpe et la recevoir dans une terrine, dans laquelle vous ajouterez 250 grammes (demi-livre) de sucre fondu dans l'eau; mettez ensuite ce mélange dans la sabotière pour le glacer, et dressez avec la cuiller-moule.

Glace a l'ananas. — Prenez quatre ananas bien frais et bien mûrs, râpez-les et mettez-les infuser pendant trois heures dans 500 grammes (une livre) de sucre clarifié et cuit au petit lissé, afin qu'il s'imprègne bien de la partie aromatique du fruit; ajoutez ensuite le suc de deux citrons; passez le tout à l'étamine ou au tamis, en pressant avec une spatule de bois, afin d'extraire toute la pulpe des ananas.

Glaces au café. — Torréfiez d'une belle couleur brunelle, bon café, 215 grammes (7 onces); après l'avoir réduit en poudre, conservez-le dans un vase. Après avoir mis sur le feu une bassine, jetez-y 306 grammes (10 onces) de crème, 920 grammes (30 onces) de lait, et sucre 460 grammes (15 onces), pour le faire bouillir; lorsque le tout commence à s'épaissir, versez-le sur le café, que vous remuez et battez avec une cuiller; après l'avoir couvert, laissez-le refroidir et passez-le à travers un tamis, ou bien un

ts s'y trouvent bien moins vite saisis par le froid. (*Voyez* au Vocabulaire.)

linge clair, et faites glacer après par les procédés ordinaires.

Glace au chocolat. — Faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit parvenu à une épaisseur convenable; bon chocolat râpé, 250 grammes (8 onces), étendu dans 920 grammes (30 onces) de lait et 306 grammes (10 onces) de crème, après y avoir ajouté 306 grammes (10 onces) de sucre blanc, en remuant et agitant avec une spatule; versez ensuite dans une terrine pour laisser refroidir et glacer dans la sabotière.

Glace a la crème. — Pour la faire à la crème, délayez dix jaunes d'œufs dans un litre de crème, et 250 grammes (une demi-livre) de sucre en poudre; après l'avoir exposée sur un feu doux et amenée à une consistance convenable, ajoutez-y 250 grammes (une demi-livre) de chocolat fondu dans une verrée d'eau ordinaire, que vous mêlez exactement; après avoir passé le tout à la chausse pour tirer à clair, faites glacer dans la sabotière.

Glace au citron. — Prenez huit à dix citrons, suivant qu'ils sont plus ou moins gros, choisissez-les bien mûrs; prenez 500 grammes (une livre) de sucre blanc clarifié et cuit au lissé et glacé, mettez les deux tiers dans une terrine; coupez les zestes très-minces de trois ou quatre des citrons dans le sucre contenu dans la terrine, pour lui donner l'odeur aromatique de ce fruit; coupez le restant par tranches minces, et prenez-les de manière à ce que leur suc tombe et s'incorpore dans le sucre en passant à travers le tamis, afin d'empêcher les pépins de se mêler avec; laissez infu-

ser à la chaleur de l'atmosphère, pendant l'espace d'une heure; avant de passer une seconde fois au tamis ou à la chausse pour clarifier, jetez-y le restant du sucre conservé à part, pour glacer ensuite comme à l'habitude.

Glace a la fraise. — Choisissez de belles fraises bien mûres, extrayez-en le jus, en les passant avec expression sur un tamis assez fin, pour ne pas laisser traverser leurs graines. Quelques-uns, sur 550 grammes (18 onces) de fraises, y ajoutent 152 grammes (5 onces) de pulpe de groseilles rouges; d'autres, le jus de deux citrons, et mélangent avec 500 grammes (une livre) de sucre clarifié et cuit au petit lissé, pour, après les avoir laissés infuser ensemble, tirer à clair en passant à l'étamine, et glacer dans la sabotière.

Glace a la framboise. — Voyez *Glace à la fraise.*

Glace a la groseille. — Voyez *Glace à la fraise.*

Goujon. — *Rôt.* — Ce petit poisson d'eau douce se fait frire comme l'éperlan, mais il est moins recherché.

Gras double. — Après l'avoir nettoyé avec beaucoup de soin, coupez en morceaux et faites cuire à l'eau avec ognon, ail, clous de girofle. Mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, une cuillerée de farine, un peu de bouillon; laissez bouillir doucement; liez la sauce avec un jaune d'œuf. Arrosez d'un jus de citron et servez.

Grenouilles. — On ne prend que les cuisses, que l'on fait frire, farinées, après les avoir fait mariner

pendant une heure dans le vinaigre, avec persil, ciboules, feuilles de laurier, thym et sel; vous les servez entourées de persil frit.

En *fricassée de poulets*, vous les mettez dans une casserole, avec champignons, ciboules, bouquet de persil et un morceau de beurre; vous les sautez sur le feu pendant quelques minutes en les saupoudrant légèrement de farine; mouillez de vin blanc et de bouillon avec sel et poivre; quand elles sont cuites, liez votre sauce de jaunes d'œufs, sans bouillir, avec fines herbes hachées très-fin.

GRIVES, MERLES, ORTOLANS, BECFIGUES et GUIGNARDS. — *Rôt.* — On les fait rôtir bardés, et on les sert avec filet de verjus.

GRONDIN. — Voyez *Rouget*.

GROSEILLES PERLÉES. — *Dessert.* — Prenez de belles grappes de groseilles bien mûres, trempez-les dans un liquide composé de demi-verre d'eau et de deux blancs d'œufs battus, faites égoutter pendant deux minutes, roulez ensuite dans du sucre en poudre, et mettez sécher sur du papier; le sucre se cristallise autour de chaque grain; ce qui formera un plat de dessert d'un brillant effet.

H

HACHIS DE MOUTON AUX FINES HERBES. — *Entrée.* — Hachez bien votre viande; mettez dans une casserole un morceau de beurre, échalotes, persil, estragon et champignons hachés; lorsque cet assaisonnement a passé un instant sur le feu, ajoutez-y deux cuillerées à

bouche de farine; faites bien réduire cette sauce, et mettez-y votre hachis, qui ne doit pas bouillir. Servez avec des croûtons autour.

Hachis a la portugaise. — *Entrée.* — On suit pour ce hachis le même procédé que ci-dessus, à l'exception qu'au lieu de croûtons, on sert le hachis avec des œufs pochés dessus, et qu'au moment de servir, on y fait fondre du beurre gros comme un œuf.

Hachis de dindon a la reine. — *Entrée.* — Enlevez les blancs qui vous restent d'un dinde rôti; retranchez-en les peaux et les nerfs; hachez-les très-fin, et les mettez dans une béchamelle que vous aurez fait bien réduire; faites chauffer ce hachis, servez-le sur un plat garni de croûtons, et arrangez dessus quelques œufs pochés.

Harengs a la maitre-d'hôtel. — *Entrée.* — Étant grillés, fendez-les en deux par le dos; garnissez l'intérieur de beurre manié de persil, sel et poivre; faites légèrement chauffer le plat, et servez avec jus de citron ou filet de vinaigre.

Harengs a la moutarde. — *Entrée.* — Servez-les sur une sauce faite de beurre, cuillerée de bouillon, moutarde et pincée de farine, que vous ferez chauffer sans bouillir.

Harengs a la sauce blanche. — *Entrée.* — Faites-les griller; quand ils sont cuits, servez-les sous une sauce blanche.

Harengs frits. — *Rôt.* — Farinez-les, mettez-les dans une friture bien chaude, et servez avec persil frit.

Harengs salés. — *Hors-d'œuvre.* — Ils se font cuire comme les maquereaux salés.

Harengs saurs. — *Hors-d'œuvre.* — Faites-les dessaler; coupez les extrémités et essuyez-les bien; ouvrez-les en deux, faites-les griller pendant trois minutes, et mariner dans l'huile d'olive. Servez-les à l'huile et vinaigre, ou à telle sauce que vous préférez.

Harengs saurs en caisse. — *Entrée.* — Garnissez une petite caisse de papier avec des petits morceaux de beurre, persil, ciboules, champignons hachés; mettez dedans les filets de vos harengs; recouvrez d'une couche de pareil assaisonnement avec chapelure pardessus; faites griller.

Haricot de mouton. — *Entrée.* — Coupez le mouton en morceaux; faites-les revenir sur le feu; retirez-les; faites un roux de belle couleur; mouillez ce roux de bon bouillon; salez, poivrez, ajoutez un bouquet de persil et ciboules, peu de laurier, peu de thym, très-peu d'ail. Après un bouillon, mettez la viande; passez au beurre, dans une autre casserole, des navets de Freneuse; quand ils ont pris couleur, joignez-les à votre haricot; au bout d'une demi-heure dégraissez et servez.

Haricots blancs. — *Entremets.* — S'ils sont nouveaux, on les jette dans l'eau avec du sel, quand elle commence à bouillir; on les fait cuire à grand feu, et on les égoutte à la passoire.

S'ils sont secs, mettez-les dans une marmite qui ferme hermétiquement; jetez dessus de l'eau bouil-

ante, et couvrez-les jusqu'au lendemain; alors on jette l'eau et on fait égoutter les haricots, qu'on fait cuire ensuite à l'eau froide.

Haricots a l'étuvée. — *Entremets.* — Mettez-les dans l'eau avec lard et petits ognons; quand ils seront cuits, vous ajouterez beurre, fines herbes et verre de vin; vous ferez bouillir encore un bon quart-d'heure, et vous servirez le tout ensemble.

Haricots blancs a la maitre-d'hotel. — *Entremets.* — Egouttez-les sans les laisser refroidir; mettez-les dans une casserole avec beurre frais, persil et ciboules hachés; assaisonnez-les d'un filet de verjus, et servez chaudement.

Haricots blancs au gras. — *Entremets.* — Faites roussir dans de bonne graisse un ognon et du persil hachés; le persil doit être mis bien après l'ognon; joignez vos haricots avec sel, poivre, filet de vinaigre et bouillon des haricots; après une demi-heure de cuisson à grand feu, servez.

Haricots blancs en salade. — Comme les haricots verts.

Haricots verts a la maitre-d'hotel. — *Entremets.* — Choisissez de petits haricots bien tendres, lavez-les, épluchez-les, faites-les cuire à l'eau bouillante avec du sel; égouttez-les sans les laisser refroidir; faites fondre du beurre frais; jetez-y du persil haché très-fin; joignez vos haricots; sautez-les, et servez chaudement avec un filet de verjus.

Haricots verts au beurre noir. — Étant cuits

comme ci-dessus, assaisonnez-les de sel et poivre; faites roussir du beurre dans la poêle, jetez-le sur vos haricots; faites chauffer aussi dans la poêle une cuillerée de vinaigre, et versez sur le tout: servez chaudement.

Haricots verts au gras. — *Entremets.* — Quand ils sont cuits comme ci-dessus, passez au feu du persil et un ognon hachés menu dans de bonne graisse; joignez vos haricots; faites revenir pendant huit à dix minutes; mouillez avec jus et bouillon; faites bouillir à petit feu pendant sept à huit minutes; laissez réduire, et servez avec une liaison de jaunes d'œufs.

Haricots verts au maigre. — *Entremets.* — Cuits comme ci-dessus, passez-les à l'eau froide; égouttez-les, et jetez-les dans une casserole avec beurre frais, une pincée de farine, persil et ciboules hachés menu, sel, poivre et muscade; joignez un verre de lait, et faites bouillir sept à huit minutes: si vous ne mettez pas de lait, mettez un peu de vinaigre.

Haricots verts en salade. — *Entremets.* — Cuits à l'eau, égouttés et refroidis, on les assaisonne quelques heures d'avance; on les saupoudre de sel et de poivre, et on les couvre. Quand on veut servir, on les assaisonne comme les autres salades.

Homard. — Voyez *Écrevisse de mer.*

Houblon. — *Entremets.* — Ses premières pousses sont tendres au printemps et s'emploient comme les asperges.

Huitres. — *Voyez* ce mot, à l'article *Instructions sur les huîtres*, etc.

Hure de cochon. — *Rôt.* — Otez d'une tête de cochon la langue et les oreilles; mettez cuire cette tête dans une marmite contenant de l'eau suffisamment épicée, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, basilic et sauge; joignez des ognons et des carottes; jetez-y quelques clous de girofle; faites cuire jusqu'à ce que vous puissiez désosser. Levez doucement la peau; garnissez d'un linge fin et blanc le fond d'une casserole longue, étroite et profonde, et posez sur ce linge cette peau à la renverse, de manière à ce qu'elle puisse envelopper toute la chair que vous aurez soigneusement désossée; renversez votre casserole sur le plat où vous devrez servir; ôtez délicatement votre linge, et servez froid.

I

Ile flottante. — *Entremets.* — Prenez six belles ommes, pelez-les et faites-les cuire dans de l'eau; rsqu'elles sont parfaitement cuites, passez-les dans ne terrine; ajoutez sucre en poudre, quatre blancs œufs, une cuillerée eau de rose; mêlez cela avec les ommes en battant toujours ce mélange jusqu'à le ire mousser. Vous poserez cette mousse sur un plat vous aurez mis d'abord une crème renversée, qui fera le fond.

Issues au petit lard. — *Entrée.* — Laissez trem-r pendant demi-heure dans l'eau tiède, puis faites anchir à l'eau bouillante ce qu'on nomme *issues*, est-à-dire, le foie, le cœur, le mou, les pieds et la tête. ites cuire le tout dans du bouillon avec petit lard en anches, bouquet garni, champignons, ognons et ra-

cines ; ayez à part une infusion sans ébullition, de persil et ciboules, d'un peu d'ail, d'une feuille de laurier, d'échalotes, avec sel et poivre ; cette infusion doit être faite dans un ou deux verres de bouillon mêlé de deux cuillerées de vinaigre et d'un peu d'huile.

Arrangez les autres issues autour de la tête où la cervelle doit paraître à découvert ; couvrez le tout de vos morceaux de lard ; tamisez votre sauce, et servez-la sur le ragoût ou à part.

J

Jambon. — *Rôt.* — Quand on veut le faire cuire, on l'enveloppe d'un gros linge, on le plonge dans un court-bouillon, dans du vin blanc ou dans du poiré. On jette dans ce bouillon quelques poignées de foin ou de fleur de sainfoin. Après six heures, on reconnaît que le jambon est cuit, si le tuyau d'une plume pénètre jusqu'à l'os ; alors on le désosse en lui laissant le manche, et on le couvre d'une épaisse couche de chapelure.

Jambon a la broche. — *Rôt.* — Après l'avoir désossé, qu'il dessale dans l'eau s'il a trop pris le sel ; qu'il marine pendant vingt-quatre heures dans une quantité suffisante de vin blanc ou de poiré dans lequel on met infuser des rouelles d'ognon et des branches de persil ; embrochez alors, et arrosez de la marinade avant la cuisson parfaite, levez la couenne et panez laissez cuire alors tout-à-fait. Préparez pendant ce temps, avec des débris de viande et d'os, une glace qui se fait à la casserole, et qu'on mouille de bouillon ;

on la passe au tamis, et on la réduit en gelée, dans laquelle on trempe une plume ; avec cette gelée on dore le jambon qu'on sert sur sa marinade réduite.

JULIENNE. — Voyez *Potage à la Julienne.*

JUS. — C'est la base de toutes les sauces. Placez à feu vif, dans une casserole, 1 kilog. ou 1 kilog. et demi (2 ou 3 livres) de débris de viande et de volailles, avec sept ou huit ognons ; quand le tout aura pris couleur, jetez-y un bouquet garni, quatre clous de girofle, et un litre et demi d'eau environ; faites cuire à grand feu pendant une heure et demie, en ayant soin de presser la viande de temps à autre pour en faire sortir le jus.

Nota. Pour le jus, comme pour les coulis et sauces de toute espèce, il faudra diminuer ou augmenter les objets qui les composent, selon ce que l'on en désirera, mais toujours dans les proportions indiquées.

K

KARI. — *Sauce indienne.* — Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de kari ou café, de piment, un peu de safran, muscade, deux cuillerées de farine, bouillon; laissez réduire ; passez au tamis et servez. Cette sauce est bonne sous les viandes fades.

L

LAMPROIE. — Elles se préparent à volonté comme les tanches, les carpes et les anguilles.

Langouste. — Se mange comme l'*écrevisse de mer.* (Voyez ce mot.)

Langue de boeuf a l'écarlate. — *Relevé.* — Frottez la langue de salpêtre en poudre, mettez-la dans un vase avec bouquet garni et épices, laissez mariner une demi-journée, faites dégorger et cuire à petit feu dans assez d'eau pour qu'elle baigne; vous y joindrez un tiers de sa marinade, carottes, épices et ognons; laissez-la refroidir dans cette sauce réduite.

Langue de boeuf aux fines herbes. — *Entrée.* — Arrangez dans un plat câpres, persil, ciboules, échalotes hachés très-fin, avec un peu de bouillon, filet de vinaigre, épices, chapelure. Mettez sur le tout des tranches de langue de bœuf, et faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin au fond du plat.

Langue de boeuf au parmesan. — *Entrée.*—Faites la blanchir et cuire dans du bouillon bien assaisonné; ôtez la peau, coupez la langue par tranches et mettez-la dans une casserole avec un verre de vin de Champagne et deux cuillerées de coulis; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; mettez l· moitié de cette sauce dans un plat; râpez dessus du parmesan, étendez-y vos tranches; mettez par-dessus le reste de la sauce, couvrez d'autre parmesan; faites glacer au four, ou sur un couvercle de tourtière.

Langue de mouton. — *Entrée.* — Dégorgez vos langues et mettez-les dans une eau bouillante pour en ôter seulement la peau dure; faites-les rafraichir; essuyez et piquez-les de lard; mettez dans une casserole les cornets des langues avec beurre frais, carottes et

gnons, et faites une couche de langues, lard gras et bouquets; glacez, mouillez et faites cuire doucement pendant quatre à cinq heures. La cuisson faite, dégraissez la sauce et liez-la avec roux ou fécule; ouvrez les langues pour leur donner forme de cœur, et servez-les avec la sauce.

Langue de veau. — *Entrée.* — Elle s'accommode comme celle de bœuf.

Lapereau a la poulette. — *Entrée.* — Coupez-le par morceaux que vous passerez sur le feu avec beurre, champignons, ciboules et persil; ajoutez une pincée de farine, mouillez de bouillon et de vin blanc; épicez; faites réduire et formez une liaison de jaunes d'œufs.

Lapereau a la tartare. — *Entrée.* — Désossez-le; faites-le mariner par morceaux, mais sans champignons; panez et faites griller en arrosant avec la marinade; servez avec sauce à la tartare.

Lapereau sauté. — *Entrée.* — Coupez-le par morceaux; sautez-le dans le beurre; ajoutez épices, persil, ciboules, échalotes hachés, et pincée de farine; mouillez de vin de Madère et avec un peu de glace; faites cuire vivement.

Lapereaux en papillottes. — *Entrée.* — Faites-les mariner coupés par membres, dans de l'huile assaisonnée d'épices, champignons, ail, ciboules, persil hachés menu; placez chaque morceau entouré de cet assaisonnement dans une feuille de papier bien enduit de beurre; faites griller à petit feu; servez avec le papier.

LAPIN. — S'il est domestique, on fera bien de le vider aussitôt tué, et de le remplir d'épices et de tout ce qui entre dans un bouquet garni, que l'on retirera au moment de faire cuire.

LENTILLES. — *Entremets.* — Elles se préparent entièrement comme les haricots blancs.

LEVRAUT SAUTÉ. — *Entrée.* — Comme le lapereau.

LIAISONS. — Elles se font d'une manière uniforme avec plus ou moins de jaunes d'œufs, ou avec de la crème double, que l'on verse dans les sauces avec précaution, hors du feu et en tournant toujours; on les remet ensuite au feu pour épaissir, mais sans les faire bouillir.

LIÈVRE. — *Rôt.* — On le met tout entier à la broche, après l'avoir piqué ou bardé de lard; alors on peut se servir du sang, du foie et du mou, qu'on délaie en les écrasant dans une quantité suffisante de vinaigre bien salé et bien poivré, et où l'on hache bien fin quelques échalotes. Cette sauce se cuit au moyen de charbons ardents mis sous la lèchefrite. On arrose le rôt de cette sauce, et pour terminer la cuisson, on fait rougir les pincettes entre lesquelles on presse un morceau de lard qu'on fait égoutter sur les chairs. Le lièvre ne doit pas être trop cuit. Si on ne met à la broche que le train de derrière, on garde le foie et le mou pour les mettre dans le civet que l'on fait avec le train de devant.

LIÈVRE A LA BROCHE MARINÉ. — *Entrée.* — Comme le précédent, quant à la cuisson : pour qu'il marine

plus promptement, on enlève de dessus les cuisses une légère pellicule.

La marinade se compose de vinaigre dans lequel on met un peu d'eau; on y joint sel, poivre, ognon, persil, thym, laurier, un morceau de beurre manié de farine; on la fait tiédir. Le lièvre doit y demeurer six heures. On joint la marinade à la sauce ci-dessus dans la lèchefrite, et l'on arrose du tout. On sert la sauce à part.

Lièvre au chaudron. — *Entrée.* — Coupez en morceaux votre lièvre encore chaud; mettez-le dans un chaudron avec son sang, bouquet, ognon, peu de sel, beaucoup de poivre, bouteille et demie de fort vin rouge; faites cuire à feu clair qui entoure le chaudron afin que le vin s'enflamme au premier bouillon; ayez 125 grammes (4 onces) ou 250 grammes (une demi-livre) de beurre manié avec farine, jetez-le dans votre sauce, qui est faite dans une demi-heure.

Lièvre en civet. — *Entrée.* — On a du lard de poitrine revenu à la casserole, dans du beurre, avec de petits ognons qu'on retire quand ils ont pris couleur. On fait revenir ensuite son lièvre mariné et coupé par morceaux; on le retire, on jette dans le beurre une cuillerée de farine qu'on tourne et qu'on mouille de bouillon et de demi-bouteille de vin; on remet la viande, les ognons, le poivre et le bouquet garni; après une heure de cuisson, on ajoute le sang, on fait lier la sauce sur le feu, et on la laisse réduire, après avoir ajouté un peu de sucre.

Limandes au gratin. — Mettez du beurre dans un

plat qui puisse supporter le feu; persil, ciboules, champignons hachés, un peu de farine. Mettez votre poisson dessus; même assaisonnement par-dessus le poisson, sel, poivre, chapelure de pain; mouillez avec du vin blanc et du bouillon; faites cuire à petit feu sous le four de campagne. La sole, la plie et le carrelet se mangent de cette manière.

Limonade. — *Office.* — On choisit des citrons mûrs, on frotte le sucre sur l'écorce pour en extraire l'huile essentielle aromatique; on le jette ensuite dans la quantité d'eau nécessaire. On exprime le suc du fruit. Pour un litre d'eau, on peut employer un, deux et même trois citrons, y ajouter aussi le suc exprimé d'une ou deux oranges bien mûres et douces.

Lotte. — Il lui faut peu de cuisson; on la mange ou frite, ou en étuvée, ou en matelote, ou à la poulette.

M

Macaroni. — Faites cuire 500 grammes (une livre) de macaroni dans du bouillon, avec 125 grammes (4 onces) de beurre et gros poivre; le bouillon réduit et le macaroni cuit, vous y ajoutez 250 grammes (une demi-livre) de parmesan et de gruyère râpés ensemble; vous mêlez en tournant et vous versez dans un plat enduit de beurre; saupoudrez de fromage râpé, et couvrez du four de campagne bien chaud, jusqu'à ce que votre macaroni ait pris une belle et dorée couleur.

Macédoine de légumes. — Prenez toute espèce de

légumes; parez, et faites cuire dans le bouillon; prenez de la sauce tournée, liez-la avec des jaunes d'œufs, ajoutez un peu de sucre, mettez-y vos légumes et servez.

MAGNONNAISE. — *Sauce.* — Mettez un jaune d'œuf dans un vase, poivre, sel, quelques gouttes de vinaigre; mêlez bien; jetez goutte à goutte, et agitant toujours, de la bonne huile; votre sauce prise, ajoutez-y un filet de vinaigre, ayant soin de tourner toujours. Il est essentiel, pour réussir cette sauce, de ne pas être dans un endroit chaud; en été, elle se fait à la cave.

MAÎTRE-D'HÔTEL. — *Sauce.* — Prenez un morceau de beurre que vous manierez de persil haché menu, de sel et de poivre; ajoutez jus de citron, verjus ou vinaigre, et placez dessus le mets, bien chaud, pour lequel vous avez fait cette préparation.

MAQUEREAU A LA MAÎTRE-D'HÔTEL. — *Entrée.* — Fendez-le par le dos, et faites-le mariner dans huile, poivre et sel; arrosez-le sur le gril de sa marinade, et servez-le sur beurre frais manié de persil, avec épices, que vous aurez fait fondre dans le plat.

MAQUEREAU A L'HUILE. — *Rôt.* — Cuit sur le gril ou dans une eau de sel; on le mange froid à l'huile et au vinaigre.

MAQUEREAU AU BEURRE NOIR. — *Entrée.* — Même cuisson que le précédent; et pour la sauce, voyez *Raie au beurre noir.*

MAQUEREAU SALÉ. — *Rôt.* — On le fait dessaler pen-

dant une journée, et on le mange en salade, cuit dans l'eau, avec beaucoup de fines herbes.

Marinade de volaille crue. — *Rôt.* — Dépouillez un poulet, et lavez-en les membres; quand ils auront dégorgé, vous les mettrez pendant trois à quatre heures sur de la cendre chaude, dans une marinade de vinaigre, bouillon, épices, ognons, ciboules, laurier, persil; séchez-les ensuite, trempez dans un blanc d'œuf fouetté, pané ou fariné, et faites frire avec persil, dont vous les garnirez pour servir.

Macédoine de volaille cuite. — *Rôt.* — Prenez des débris de volaille froide, rôtie ou braisée, que vous coupez proprement par morceaux; mettez-les dans un vase creux avec sel, poivre et vinaigre; sautez-les dans cette marinade et égouttez-les; trempez-les dans une pâte à frire; faites frire avec persil, dont vous les garnirez, et servez en buisson.

Marmelade d'abricots. — *Office.* — On en ôte la peau et les noyaux; on les met en morceaux dans une bassine avec 250 grammes (une demi-livre) de sucre par 500 grammes (une livre) de fruits; remuez sans cesse pendant trois quarts-d'heure; alors la cuisson devra être terminée, ce que vous reconnaîtrez en trempant le bout de votre doigt dans la marmelade; il faut qu'elle soit gluante : vous aurez passé dans l'eau bouillante moitié des amandes pour les dépouiller de leur peau; mêlez-les dans la confiture au moment de la retirer du feu, et versez dans les pots.

Marmelade de prunes. — *Office.* — Comme pour les abricots, mais sans les peler.

Matelote a la marinière au gras. — Les poissons que l'on emploie de préférence sont : l'anguille, la carpe, le barbillon, la tanche et la lotte ; on les coupe par tronçons après les avoir vidés ; faites ensuite un roux, dans lequel vous mettrez quelques morceaux de lard que vous retirerez quand ils auront pris couleur ; vous les remplacerez par des ognons et champignons, que vous ferez roussir et que vous retirerez de même ; mouillez alors votre roux d'une assez grande quantité de vin rouge pour la cuisson de votre matelote ; ajoutez épices, bouquet garni et gousse d'ail ; quand votre sauce bouillira, vous mettrez votre poisson dans la casserole, et le recouvrirez de vos morceaux de lard, ognons et champignons ; faites cuire à grand feu clair ; ajoutez demi-verre d'eau-de-vie, tranches de pain rôti, et quelques écrevisses cuites d'avance. Quelques personnes, au moment où le vin commence à bouillir avec le beurre, mettent le feu dans la casserole.

Matelote a la marinière au maigre. — Il faut mettre beurre et huile d'olive au lieu de lard gras, avec épices et les mêmes ingrédients que ci-dessus.

Mauviettes. — Voyez *Alouettes*.

Menus. — Voir le *Maître-d'Hôtel*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

Merlan au gratin. — *Entrée*. — Mettez-le dans un plat entre deux lits de beurre maniés de farine, avec persil, ciboules, champignons hachés et chapelure ; ajoutez demi-verre de vin blanc, et un peu de glace ou de jus : faites cuire avec feu dessus et dessous.

Merlan frit. — *Rôt.* — Faites-lui de légères incisions de chaque côté, farinez et faites frire à feu vif.

Merlans grillés. — *Entrée.* — Incisez ; faites mariner avec huile, fines herbes et épices ; vous les ferez griller en les arrosant de leur marinade, et vous les servirez sur une sauce blanche aux câpres.

Miroton de boeuf. — *Entrée.* — Faites cuire à moitié des tranches d'ognon dans du beurre ; ajoutez de la farine, et laissez le tout se colorer ; mouillez de bouillon et vin blanc, avec épices ; faites réduire jusqu'à ce que l'ognon soit cuit, et mettez dessus votre bouilli coupé par tranches : dix minutes suffiront pour qu'il prenne le goût de l'ognon ; servez alors avec verjus, moutarde, ou filet de vinaigre.

Morilles. — C'est une espèce de champignons, mais dont l'emploi n'a aucun inconvénient. On les prépare et on les emploie comme les autres champignons. (*Voyez* page 34.)

Morue au blanc. — *Entrée.* — Faites-la dessaler pendant deux jours, écaillez-la ; mettez-la dans l'eau ; écumez et ôtez du feu dès qu'elle commencera à bouillir ; faites-la égoutter ; mettez-la dans une casserole avec beurre, un peu de farine, muscade et poivre, et deux cuillerées de lait.

Morue a la béchamelle. — *Entrée.* — Même cuisson. Mettez quelques minutes dans une béchamelle.

Morue a la maître-d'hôtel. — *Entrée.* — Même cuisson que ci-dessus. (Voyez *Maître-d'hôtel.*)

MORUE AUX CAPRES ET AUX ANCHOIS. — *Entrée.* — Même cuisson. Servez par-dessus une sauce blanche, avec anchois hachés et câpres.

MORUE AUX POMMES DE TERRE. — *Entrée.* — Après avoir fait dessaler, blanchir et écumer, relevez-la sur le bord du fourneau. Prenez des pommes de terre cuites, que vous pelez et coupez par quartiers, ayant soin de les conserver chaudes; égouttez votre morue; levez-en la peau; mettez-la sur un plat entouré de vos pommes de terre; puis faites fondre dans une casserole un morceau de beurre frais; ajoutez-y sel, fines herbes et jus de citron; masquez votre morue avec cette sauce et servez.

MOU DE VEAU AU BLANC. — *Entrée.* — Faites-le blanchir et dégorger; mettez-le par petits morceaux avec du beurre, une pincée de farine, sans roussir; mouillez avec bouillon, fines herbes et épices. Quand il sera à moitié cuit, ajoutez champignons et petits ognons, liés avec jaunes d'œufs au moment de servir.

MOU DE VEAU EN MATELOTE. — *Entrée.* — Faites dégorger et cuire à moitié dans l'eau, avec épices, ognons et vinaigre; qu'il achève de cuire dans un roux de lard, de petits ognons, auquel on ajoutera un verre de vin, un d'eau, et un bouquet garni.

MOULES A LA POULETTE. — *Entrée.* — Grattez et lavez-les à plusieurs eaux; faites-les ouvrir, et lorsqu'elles sont ouvertes, ôtez-en les crabes. Sautez vos moules dans du beurre frais avec sel; saupoudrez-les de farine et mouillez d'eau; puis laissez faire un bouillon seulement à la sauce, que vous liez avec deux ou

trois jaunes d'œufs et jus de citron, et servez-les telles. On peut aussi, après les avoir préparées comme ci-dessus, les faire cuire dans le beurre, ôter une coquille à chacune et les ranger dans un plat, puis verser dessus une sauce à la poulette.

Moules aux fines herbes. — *Entrée.* — Mettez-les, bien nettoyées, dans une casserole, avec beurre, fines herbes et épices; sautez-les jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment ouvertes.

Mouton. — Voyez *Épaule de mouton, Côtelettes de mouton, Carré de mouton,* etc.

N

Navets. — Ceux de Freneuse sont les plus estimés; on les reconnaît à la terre rougeâtre qui reste autour: on sait qu'un bon pot-au-feu ne peut se passer de ce légume.

Navets glacés. — *Entremets.* — Taillez-les de la forme d'un tonneau, ou de toute autre; mettez-les dans une casserole avec beurre; faites-les cuire sur une cendre chaude, et ajoutez sur la fin une cuillerée à café de sucre, afin qu'ils soient mieux glacés; au moment de les servir, liez-les en y joignant deux cuillerées de bouillon et un petit morceau de beurre manié avec de la farine.

On emploie encore les navets cuits dans l'eau aux sauces *blanches* et *blondes*, et en *purée*.

Nougat. — Emondez 500 grammes (1 livre) d'amandes en les jetant dans l'eau bouillante, égouttez et

…lez-les; coupez-les en filets; mettez-les sécher à feu …oux afin qu'elles deviennent toutes également jaunes. …ettez dans un poêlon d'office 375 grammes (12 …ces) de sucre en poudre, un peu d'eau pour le faire …ndre; remuez toujours avec une cuiller de bois votre …cre fondu, jetez les amandes chaudes dedans, mêlez-…s avec le sucre, ayant soin de retirer le poêlon du feu; …uilez un moule, mettez les amandes dedans et faites …n sorte que le gâteau soit le moins épais possible; …orsqu'il sera froid renversez votre moule sur un plat.

Noyau. — *Office.* — Broyez 250 grammes (demi-…vre) d'amandes d'abricots ou de pêches; faites-les …fuser pendant deux mois dans deux litres d'eau-de-…ie; au bout de ce temps ajoutez 750 grammes (1 …vre ½) de sucre fondu dans trois quarts de litre …'eau; filtrez et mettez en bouteille.

O

OEufs. — Tout le monde sait faire cuire les œufs … la coque et en omelette au naturel; je ne parlerai …onc ici que des autres manières de les préparer.

OEufs a la crème. — *Entremets.* — Faites une …auce à la crème, et au moment de servir mettez de-…lans des œufs durs coupés par rouelles.

OEufs a la neige. — *Entremets.* — Faites bouillir …lans une casserole un demi-litre de lait, deux cuille-…ées de fleur d'orange, 60 grammes (2 onces) de sucre; …nettez dedans, par cuillerée, six blancs d'œufs battus …n neige avec du sucre en poudre, en les retournant

avec une écumoire pour qu'ils cuisent de tous côtés; dressez-les sur le plat hors du feu; vous ferez lier le lait sur le feu avec les jaunes d'œufs délayés, et vous verserez sur les œufs la neige : on sert froid.

OEufs a la tripe. — *Entremets.* — Coupez en damier une douzaine d'ognons; faites-les cuire doucement dans une casserole avec un morceau de beurre frais; lorsqu'ils sont cuits, singez-les de farine, mouillez de crème, et ajoutez une noix de sucre; puis mettez les œufs durs par quartiers, faites-les mijoter un peu dans les ognons, et servez.

OEufs au beurre noir. — *Entremets.* — *Voyez* œufs sur le plat; avec cette différence que le beurre doit être plus noir; que les œufs doivent être cassés d'avance dans un plat, et assaisonnés, et qu'on ne les retourne pas, mais qu'on passe la pelle rouge par-dessus pour faire prendre le jaune.

OEufs brouillés. — *Entremets.* — Battez-les et mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, muscade râpée, cuillerée de bouillon ou de jus; remuez-les sur le feu, et quand ils seront cuits, servez avec une garniture de croûtons.

OEufs farcis. — *Entremets.* — Coupez par le milieu en travers huit œufs durs; retirez-en les jaunes, dont vous ferez une farce en les pilant avec du beurre frais, fines herbes et un peu de mie de pain trempée dans du lait; remplissez vos blancs d'œufs d'autant de cette farce qu'ils pourront en contenir, afin de leur donner une forme bombée imitant l'œuf entier; roulez le côté farci dans la farine et faites-lui prendre une

couleur dorée avec du beurre chaud et fondu dans une casserole ; faites une sauce blanche comme pour la morue au blanc ; servez vos œufs et versez dessus cette sauce, ou toute autre que vous jugerez convenable.

OEufs frits. — *Entremets.* — Cassez-les un à un dans la friture bien chaude, retournez-les quand ils sont à moitié cuits, et retirez-les avant que le jaune soit dur.

OEufs pochés. — *Entremets.* — Il faut qu'ils soient bien frais. On met dans une casserole eau, vinaigre et sel ; quand elle est bouillante, on casse deux œufs à la fois que l'on jette dedans ; la cuisson terminée, on les retire de l'eau chaude pour les mettre dans l'eau froide, et on les pare en coupant toutes leurs inégalités : pour les servir on les met chauffer, on les égoutte, et on les met dans le plat avec du jus, de la chicorée, de la purée, ou d'autres sauces à volonté.

OEufs sur le plat. — *Entremets.* — On étend du beurre sur un plat de terre, on le saupoudre de sel, puis on casse les œufs sans crever les jaunes ; vous mettez dessus, d'espace en espace, de petits morceaux de beurre, avec cuillerée de crème et muscade râpée, et vous achevez de cuire en passant la pelle rouge sur vos œufs.

Oie a la broche. — *Rôt.* — Il faut qu'elle soit bien cuite ; on peut la farcir de saucisses ou de marrons cuits.

Oies (cuisses d') a diverses sauces. — *Entrée.* — Trempez-les froides dans la graisse de leur cuisson ;

panez-les et faites griller; servez sur une sauce à la tartare ou à la ravigotte, etc.

OIE EN DAUBE. — *Rôt.* — Mettez dans une braisière tranche de veau, jarret et un morceau de beurre avec carottes, ognons, bouquet, clous de girofle, peu de thym et une feuille de laurier ; garnissez l'oie de lard gras; enveloppez-la de papier beurré et posez-la sur la couche, et faites cuire pendant sept à huit heures avec feu doux dessus et dessous. Au moment de servir, dégraissez le jus et servez.

OIE EN SALMIS. — *Entrée.* — Il faut dégraisser l'oie, et l'apprêter comme tout autre salmis. (*Voyez* ce mot.)

OGNONS A LA CRÈME. — *Entremets.* — Faites cuire dans l'eau bouillante et salée ; saupoudrez vos ognons de farine après les avoir fait égoutter, et mettez-les dans une casserole avec beurre, poivre et sel; ajoutez de la crème en remuant jusqu'à ce que la sauce soit liée, et servez.

OGNONS A L'ÉTUVÉE. — *Entremets.* — Faites un roux de beurre et farine, mouillé de vin rouge et bouillon; mettez-y les ognons à demi-cuits dans l'eau, avec bouquet garni et épices ; achevez de cuire et servez avec une garniture de croûtons passés au beurre ; de câpres et d'anchois hachés.

OMELETTE AU FROMAGE. — *Entremets.* — Râpez du fromage dans vos œufs; mettez deux demi-tasses à café de crème très-épaisse et battez le tout ensemble; ajoutez-y quatre blancs fouettés à neige et faites cuire comme une omelette au naturel.

Omelette au rognon. — *Entremets.* — Mettez dans vos œufs un rognon de veau rôti et haché menu, avec fines herbes, et deux demi-tasses à café de crème très-épaisse ; battez le tout ensemble ; ajoutez-y quatre blancs fouettés à neige, sel et peu de muscade, et faites cuire comme ci-dessus.

Pour les omelettes aux *truffes*, au *lard*, aux *pointes d'asperges*, aux *champignons*, aux *harengs*, au *jambon*, aux *huîtres*, on emploie le même procédé, en ayant soin de faire préalablement cuire ce que l'on met dans l'omelette. Quelques personnes battent le tout ensemble.

Omelette aux confitures. — *Entremets.* — Cuite comme la précédente ; on étend en dedans une couche de confitures, et on en fait autant dessus quand elle est roulée.

On peut multiplier ce genre d'omelette par toutes sortes de confitures, de marmelades et de compotes.

Omelette sucrée. — *Entremets.* — C'est une omelette au naturel que l'on saupoudre de sucre en dedans avant de la rouler, et en-dessus quand elle est roulée.

Omelette soufflée. — *Entremets.* — Mettez six jaunes d'œufs dans une terrine avec 125 grammes (4 onces) de sucre râpé et un peu de fleur d'orange ; remuez bien avec une cuiller de bois, puis fouettez les blancs d'œufs en neige, et mêlez-les légèrement avec les jaunes ; mettez dans la poêle 125 grammes (4 onces) de beurre frais, que vous ferez seulement fondre sans crier ; versez-y votre omelette, et sitôt

qu'elle sera prise, renversez-la sur un plat beurré que vous mettrez sur la cendre chaude. Couvrez alors du four de campagne bien chaud ; il suffit d'un instant pour que l'omelette soit levée. Saupoudrez de sucre et servez sur-le-champ.

Oreilles de cochon a la purée. — *Hors-d'œuvre.* — Les oreilles étant nettoyées et flambées, faites-les cuire dans un litre ou plus de lentilles à la reine ; mouillez avec du bouillon, deux ognons, une carotte en rouelles et bouquet garni. Les oreilles étant cuites, passez votre purée, et servez-les dessus, entourées de croûtons.

Oreilles de cochon frites. — On les coupe par filets et on les marine ; on les entoure d'une pâte à frire, et on les jette dans la friture bouillante.

Oreilles de veau frites. — On les fait cuire comme la tête de veau, et ensuite on les fait frire coupées par filets.

On les sert encore panées et farcies, ou avec une sauce à la ravigotte.

Oseille (purée d'). — Voyez *Purée.*

Ortolan. — Cet oiseau très-rare s'accommode comme les cailles.

P

Palais de boeuf. — *Entrée.* — Après les avoir nettoyés et lavés, on les fait blanchir pour en ôter la peau dure, et on les coupe par tranches larges de trois doigts ; on les fait cuire exactement comme la fraise de veau pendant sept à huit heures ; après la

cuisson, on les égoutte; on les met sur un plat en forme de couronne et en les plaçant l'un sur l'autre; on les sert avec une sauce tomate ou au jus, mais préférablement au beurre d'écrevisses.

Panade. — C'est un potage qui se fait avec eau, beurre, sel et pain. On la lie avec des jaunes d'œufs. Il faut qu'elle soit légère et cependant bien cuite.

Patates. — On les fait mariner dans de l'eau-de-vie et de l'écorce de citron, et on les fait frire, ou au beurre comme les pommes de terre, ou entourées de pâte comme les salsifis.

Pate a frire. — Mettez un petit morceau de beurre dans de l'eau tiède; délayez avec cette eau beurrée plus ou moins de farine, avec le sel nécessaire, ayant soin qu'il ne se trouve pas de grumeaux; ajoutez deux ou trois cuillerées d'huile suivant la quantité, et mettez ensuite deux blancs d'œufs légèrement battus en neige. Cette pâte se fait au moment et ne se conserve pas.

Pate a dresser. — *Office*. — Prenez 1 kilogramme (2 livres) de farine, mettez en masse sur une table, formez un creux au milieu, où vous mettrez 15 grammes (4 gros) de sel, 250 grammes (1 demi-livre) de beurre, deux œufs entiers et un peu d'eau; maniez le beurre en l'incorporant graduellement aux autres matières qui l'entourent; il faut que la pâte soit ferme. Avant de vous en servir, vous la laissez reposer une heure sous un linge.

Pate brisée. — *Office*. — Même fabrication, mais

avec moitié plus de beurre et un œuf de plus sur deux litres ; on la fait aussi un peu moins ferme ; cette pâte sert pour gâteaux, timbales, etc.

Paté de lièvre en terrine. — *Rôt.* — Désossez un lièvre frais; joignez 500 grammes (1 livre) de porc frais, 500 grammes (1 livre) de rouelle de veau, un peu de graisse de bœuf, 250 grammes (une demi-livre) de lard, ciboule, persil, un peu de thym, une feuille de laurier, une gousse d'ail hachée très-fin, girofle, poivre. Bardez et couvrez de bandes de lard; versez sur le tout un verre d'eau-de-vie. Faites cuire à feu doux dessus et dessous pendant quatre heures dans une marmite bien fermée.

Patés (petits) au naturel. — *Hors-d'œuvre.* — Prenez du feuilletage aplati de l'épaisseur d'un gros sou, faites-en autant de morceaux que vous voulez de pâtés; faites un pareil nombre de morceaux, mais plus minces, des débris de votre pâte; entre deux de ces morceaux de différentes grandeurs, mettez gros comme une noix d'un hachis de chair de veau et de graisse de bœuf; le morceau le plus mince de pâte sert de couvercle; dorez-le avec du jaune d'œuf et mettez au four.

Patés chauds ou Vol-au-vent. — *Entrée.* — La pâte se fait avec du feuilletage; on la remplit de godiveaux, hachis, boulettes, farces avec garniture de cervelles, champignons, truffes, riz de veau, etc. Toutes ces choses se mettent avec épices et on y joint le beurre dans lequel on les a fait revenir.

Patés froids. — *Manière de préparer les viandes*

pour les pâtés froids. — Que ce soit viande de boucherie, volaille ou gibier, assaisonnez bien de sel et d'épices intérieurement et extérieurement; piquez votre viande, faites-la revenir et cuire à moitié dans une casserole avec un morceau de beurre et des feuilles de laurier. Retirez de la casserole et laissez refroidir dans l'assaisonnement. Faites une farce de lard haché très-fin avec les parures de votre viande; assaisonnez encore, coupez des bardes de lard très-minces, et, tout étant ainsi préparé, vous formez votre pâté de la manière suivante :

Prenez de pâte à dresser (*voyez* ce mot) la moitié de la pesanteur de votre viande, mettez-la sur un papier double beurré, donnez-lui la forme que votre pâté doit avoir, en dessinant cette forme avec le doigt sur la pâte suffisamment aplatie; relevez-en les bords de manière à former une enceinte de la forme que vous voudrez donner à votre pâté; mettez au fond une couche de votre farce, ensuite votre viande, et enfin le reste de cette même farce, avec un morceau de beurre qui devra être dans la proportion de 250 grammes (une demi-livre) pour 4 kilogrammes et demi (9 livres) de pâte. Les bardes de lard auront été placées entre la pâte et la viande, et vous aurez conservé de cette pâte de quoi faire un couvercle, que vous soudez de votre mieux avec un jaune d'œuf et de l'eau; dorez le pâté avec des jaunes d'œufs, et faites-le cuire au four.

Paupiettes de veau. — Prenez du veau (la rouelle), coupez-la par tranches, aplatissez-la le plus possible, couvrez-la d'une barde de lard mince; assaisonnez le

tout avec une farce faite d'un hachis de volaille ou chair à saucisses; roulez et ficelez chaque morceau. Mettez ainsi vos paupiettes dans une casserole avec deux cuillerées de bouillon, un verre de vin blanc, carottes, ognons, bouquet garni; faites-les cuire ainsi. Ensuite faites un roux bien lié; vos paupiettes cuites, enlevez les ficelles et servez-les roulées sur votre plat; arrosez-les avec le roux.

PÊCHES. — Voyez *Beignets*.

PÊCHES (TRANCHES DE) AU SUCRE. — *Dessert.* — On pelle de belles pêches, on en retire les noyaux, on les coupe par tranches, et on les range dans un compotier couvert de sucre fin en poudre.

PERCHE AU BLEU. — *Rôt.* — Faites cuire dans un court-bouillon; servez avec huile, filet de vinaigre et fines herbes hachées, mis ensemble dans une saucière.

PERCHE FRITE. — *Rôt.* — Faites-lui des incisions des deux côtés; farinez et jetez dans la friture.

PERDREAUX A LA CRAPAUDINE. — *Entrée.* — Comme les pigeons. (*Voyez* ce mot.)

PERDRIX A LA BROCHE. — *Rôt.* — Comme le faisan. (*Voyez* ce mot.)

PERDRIX A LA MÉNAGÈRE. — *Entrée.* — Faites-la cuire doucement à l'étouffé avec un verre de bouillon, morceaux de lard, ognons, carottes et épices.

PERDRIX AUX CHOUX. — *Entrée.* — Troussez deux perdrix, faites-les légèrement roussir dans la casse-

tole avec du beurre et une demi-pincée de farine; mouillez de trois verres de bouillon, ajoutez bouquet garni, 125 grammes (4 onces) de lard; faites cuire à part un ou plusieurs choux de Milan, avec 500 grammes (1 livre) de petit salé; quand vos choux sont presque cuits, vous les retirez, les faites égoutter, et les mettez achever de cuire avec les perdrix dans la casserole.

PETITS POIS. — *Entremets.* — Quatre litres de pois exigent 250 grammes (1 demi-livre) de beurre frais; on les met ensemble et on les fait cuire à petit feu avec quelques petits ognons, un bouquet de persil et un cœur de romaine ou de laitue fendu en quatre; assaisonnez avec sel ou sucre, suivant les goûts.

PETITS POIS A L'ANGLAISE. — *Entremets.* — Faites cuire dans l'eau et servez sur beurre frais comme à la maître-d'hôtel. Les pois secs ne servent qu'à faire de la purée.

PETS-DE-NONNE. — *Entremets.* — Mettez dans une casserole un peu moins gros qu'un œuf de beurre, un verre d'eau, de l'écorce de citron, un peu de sucre et de sel. Faites jeter un bouillon et ajoutez autant de farine que l'eau en pourra boire en remuant continuellement; lorsque la pâte est si épaisse qu'elle se détache de la casserole, vous la mouillez de trois ou quatre œufs mis l'un après l'autre, et vous remuez sans cesse. Cette pâte faite, mettez-la près de vous et jetez-la par petites boules dans la friture à peine tiède, elles enfleront beaucoup; vous achèverez de faire de belle couleur en mettant votre poêle sur un grand feu: servez saupoudrés de sucre.

Pieds de cochon a la Sainte-Menehould. — *Hors-d'œuvre.* — Fendez-les en long; enveloppez chaque morceau dans une bande de toile; fixez-les au fond d'une marmite dans laquelle vous jetterez deux poignées de sel, un bouquet garni, du basilic, deux ou trois gousses d'ail; jetez sur le tout de l'eau froide. Après avoir écumé, remplissez avec de l'eau bouillante; après cinq heures de cuisson, laissez refroidir suffisamment pour ôter vos bandes; passez les pieds à l'huile; panez et grillez au feu d'enfer.

Pieds de mouton a la poulette. — *Entrée.* — Jetez-les dans une marmite avec assez d'eau pour les couvrir. Joignez deux ou trois ognons, sel, poivre, bouquet garni, un ou deux clous de girofle. Laissez bouillir de sept à huit heures. Retirez, désossez, passez-les dans une casserole où vous aurez jeté un morceau de beurre manié de farine, et que vous aurez mouillé de bouillon; laissez-les bouillir pendant une demi-heure avec champignons, petits ognons, sel, poivre et muscade, puis liez la sauce avec des jaunes d'œufs; joignez quelques gouttes de vinaigre.

Pieds de mouton au fromage. — *Entrée.* — Préparés comme ci-dessus, coupez-les en deux sur leur longueur. Vous avez sur le feu du beurre avec champignons, persil, ail, clous de girofle et autres épices; jetez-les dans cette première préparation; mouillez de bouillon salé et poivré; laissez réduire la sauce; joignez un filet de vinaigre; dressez et couvrez d'une farce de godiveau unie avec des œufs battus; saupoudrez de mie de pain mêlée à une égale quantité de

fromage de gruyère râpé. Passez le tout au four de campagne.

Pieds de mouton farcis et frits. — *Hors-d'œuvre.* — Préparés comme ci-dessus, faites-les bouillir pendant une heure dans un bouillon où vous aurez mêlé un peu de vinaigre, sel, poivre, autres épices, ail, laurier, clous de girofle, et un morceau de beurre manié avec de la farine. Laissez refroidir; trempez dans des œufs battus; panez, faites frire. La farce peut être composée de mie de pain blanc trempée dans du lait et mêlée à de la chair à saucisses et à des filets de poulet hachés.

Pieds de veau. — *Hors-d'œuvre.* — Ils se font cuire comme la fraise et se mangent avec le même assaisonnement.

Pieds de veau a la poulette. — *Entrée.* — Voyez *Cervelle de veau à la poulette.*

Pieds de veau frits. — *Rôt.* — Faites-les cuire et mariner; trempez dans la pâte et mettez dans la friture.

Pigeons a la crapaudine. — *Entrée.* — Fendez-les par le dos et aplatissez-les, frottez d'huile assaisonnée d'épices, ciboules et persil hachés, passez et faites cuire sur le gril à petit feu; servez sous une ravigotte.

Pigeons a l'étuvée. — *Entrée.* — Mettez vos pigeons avec de petits ognons dans un roux que vous mouillerez de bouillon et de vin; ajoutez épices, bouquet garni et clous de girofle.

Pigeons aux petits pois. — *Entrée.* — Troussez et fendez-les en deux, faites-les passer sur le feu dans un roux de beurre et petit lard; ajoutez vos pois, bouquet garni et une pincée de farine; mouillez de bouillon et faites cuire à petit feu.

Pigeons en compote. — *Entrée.* — Faites prendre couleur à vos pigeons et à des morceaux de lard mis ensemble dans une casserole; retirez-les et faites un roux mouillé de bouillon, dans lequel vous les remettrez avec bouquet garni, épices, petits ognons et champignons.

Pigeons frits. — *Rôt.* — Coupez-les par moitié; faites cuire dans une casserole avec épices, bouquet garni et peu de bouillon; mettez refroidir, panez et faites frire.

Pigeons rôtis. — *Rôt.* — Faites cuire bardés, et arrosez-les de beurre et d'un filet de vinaigre.

Pluviers. — *Rôt.* — On ne les vide pas, et ils se font cuire à la broche avec des rôties de pain dans la lèchefrite; ces rôties se servent sous les pluviers.

Poitrine de mouton a la poulette. — *Entrée.* — On la met par morceaux dans la casserole avec beurre et épices. Le beurre fondu, saupoudrez de farine; mouillez de bouillon et faites cuire pendant quarante minutes; au moment de servir vous ajoutez un filet de vinaigre, et vous faites la liaison avec des jaunes d'œufs.

Poitrine de mouton farcie. — *Entrée.* — Levez la peau, mettez entre elle et la chair une farce de telle

ande que vous voudrez ; cousez la peau par-dessus ; ites cuire avec épices, bardes de lard, bouillon et ouquet garni; faites réduire avec un peu de jus et farine. Si vous la voulez à la broche, vous la couirez de lard. Elle se sert avec légumes ou ragoûts.

Poitrine de mouton grillée. — *Entremets.* — omposez une braise, de bouillon assaisonné d'épices, vec laurier, thym, basilic, persil, ciboules; faites-y uire la poitrine de mouton; passez cette poitrine à huile; panez alors avec de la mie de pain mélangée e persil et ciboules hachés; faites griller, et ajoutez ne sauce piquante.

Poitrine de veau aux petits pois. — *Entrée.* — n coupe par petits morceaux une poitrine de veau; n la passe sur le feu avec du beurre saupoudré d'une incée de farine, de sel et de poivre; on ajoute un erre d'eau ou de bouillon et un bouquet de persil; près une heure on ajoute des pois moyens, on achève a cuisson, on dégraisse et l'on sert.

Pomme d'amour. — Voyez *Tomate.*

Pommes d'amour farcies. — *Entremets.* — Supprimez-en les queues; pelez les tomates de l'épaisseur le 7 millimètres (3 lignes); retirez-en les graines et exprimez-en l'eau; remplacez les graines par une arce composée d'œufs durs, persil, échalotes, câpres, ornichons, filets d'anchois, le tout haché avec épices et délayé dans de l'huile; saupoudrez légèrement de chapelure, et faites cuire dans une tourtière.

Pommes de terre. — La manière la plus commune

de les faire cuire est de les mettre dans l'eau, que l'on fait bouillir jusqu'à ce qu'elles cèdent à la pression du doigt; on les pèle ensuite, et on les emploie à son gré.

Les *pommes de terre* peuvent entrer dans presque toutes les sauces, et s'accommodent généralement de toutes sortes de préparations.

POMMES DE TERRE A LA CRÈME. — *Entremets.* — Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre frais, dans lequel vous sautez des pommes de terre cuites dans l'eau et pelées; mouillez de bonne crème et ajoutez-y sel; faites-les mijoter quelque temps dans leur sauce et servez.

POMMES DE TERRE A LA MAÎTRE-D'HÔTEL, cuites comme ci-dessus. — *Entremets.* — Coupez-les par tranches minces, et faites-les sauter dans une casserole, avec beurre, épices, ciboules et persil hachés, et servez avec un jus de citron.

POMMES DE TERRE A LA PURÉE D'OGNON. — *Entremets.* — Coupez vos pommes de terre cuites, et sautez-les dans une purée d'ognons.

POMMES DE TERRE A LA SAUCE BLANCHE. — *Entremets.* — Faites-les cuire dans l'eau, coupez-les par tranches, et servez-les avec une sauce blanche.

POMMES DE TERRE A LA SAUCE BLONDE. — *Entremets.* — Comme ci-dessus, en remplaçant la sauce blanche par une sauce blonde.

POMMES DE TERRE EN SALADE. — *Entremets.* — Cuites dans l'eau, froides et coupées par tranches,

elles se préparent comme toutes autres salades ; mais elles exigent plus d'assaisonnement et de fournitures.

Pommes de terre frites. — *Entremets.* — Crues ou cuites, on les coupe en morceaux d'une dimension plus ou moins grande, selon le goût ; on les met dans une friture bien chaude ; on les retire quand elles sont dorées et croquantes ; on les égoutte, et on les sert saupoudrées de sel fin.

Pommes de terre sautées au beurre. — *Entremets.* — Pelez-les, coupez-les par quartiers et arrondissez les bords ; mettez dans une casserole un morceau de beurre frais dans lequel vous sautez de temps en temps les pommes de terre ; faites cuire pendant une demi-heure sur un feu doux, et saupoudrez de sel en les servant.

Porc frais a la broche. — *Rôt.* — Après une marinade de trois à huit jours dans l'huile, le sel, les épices concassées, le persil, l'ognon en rouelles et une feuille de laurier, vous mettez à la broche votre filet, ou votre hâtelet, ou votre échine ; vous arrosez avec la marinade.

Potage a la reine. — Faites rôtir deux ou trois poulets, ôtez-en la chair blanche ; faites crever du riz dans l'eau bouillante pendant un quart-d'heure ; pilez cette chair et le riz dans un mortier avec vingt amandes douces et quelques amères émondées ; délayez le tout avec du consommé, passez au tamis. Mettez du consommé dans la purée pour qu'elle ne soit ni trop épaisse ni trop claire. Laissez mijoter pendant deux heures dans le consommé, sur un feu

doux, les débris de volaille et les os que vous avez brisés. Passez le bouillon dans un tamis de soie; versez-le sur le pain de la soupière, et au moment de servir versez la purée de blanc après y avoir mis du sel et du poivre.

POTAGE A LA FAUBONNE. — Il se compose et se fait de la même manière que le potage à la jardinière, avec cette différence, qu'au lieu de faire blanchir les légumes, on leur fait prendre de la couleur en les passant dans le beurre.

POTAGE A LA JARDINIÈRE. — Taillez carottes, navets, pommes de terre par morceaux de la grosseur et de la forme d'un bouchon; ajoutez-y poireaux et céleri coupés de la même longueur; faites-les blanchir, et mettez-les ensuite cuire dans du bouillon; servez sur le potage : suivant la saison, on peut y ajouter pointes d'asperges, petits pois, etc.

POTAGE A LA JULIENNE. — Coupez très-mince carottes, poireaux, panais, navets, ognons, pieds de céleri; hachez oseille, laitue, poirée, cerfeuil; faites cuire à moitié dans le beurre; achevez de cuire dans du bouillon gras ou maigre, et trempez avec peu de pain.

POTAGES A LA PURÉE DE LENTILLES, POIS, NAVETS, CAROTTES, CHOUX, etc. — Ils se font de la même manière; en voici un exemple : mettez les lentilles (ou tout autre légume) dans une casserole, avec ognons, carottes, poireaux et céleri; joignez-y du lard si vous voulez une purée au gras; le tout bien cuit, écrasez vos légumes, et passez-les dans une passoire; servez sur le potage.

Potage a la semoule. — Il se fait comme le potage au vermicelle.

Potage au macaroni. — Faites cuire le macaroni dans un consommé, et saupoudrez de fromage râpé.

Potage au vermicelle. — Soit au gras, soit au maigre, il faut le broyer entre ses doigts, le jeter dans le liquide bouillant, et le faire bouillir à grand feu ; on peut y ajouter une purée.

Potage aux choux. — Au gras, on les fait cuire dans du petit salé, auquel on joint une poitrine de mouton ; — au lait, on emploie de l'eau et du beurre, et au moment de servir on y ajoute moitié de lait bouillant.

Potage aux croutons. — Coupez du pain rassis en morceaux gros comme de petits dés ; faites-les frire dans du beurre, et jetez-les dans une purée de haricots rouges.

Potage a la crécy. — Prenez carottes, navets, quelques ognons, céleri, poireaux, une feuille de laurier ; émincez le tout, passez-le au beurre, et faites cuire avec du bouillon, jusqu'à ce qu'il soit en purée. Passez cette purée à l'étamine ; servez. — On met aussi, si l'on veut, quelques lames de jambon, ou un petit morceau de sucre au moment de servir.

Potage aux écrevisses. — Elles ont un boyau noir et amer que vous retirez en arrachant l'écaille qui se trouve au milieu de la queue ; faites-les cuire dans du bouillon (d'autres emploient eau et vinaigre en quantité égale, avec farine, sel, poivre et ail) ; quand elles

seront cuites, écrasez les têtes, mouillez-les de bouillon, et passez au tamis ; trempez votre riz ou vos croûtes avec cette purée, et couronnez le potage des queues d'écrevisses.

Potage aux écrevisses au lait. — Ce potage se fait comme le précédent, sauf le remplacement du bouillon par le lait.

Potage aux grenouilles. — Faites cuire des cuisses de grenouilles avec tout l'assaisonnement d'un pot-au-feu, vous aurez un potage qui ressemblera, pour le goût, au bouillon gras.

Potage en tortue. — Ce potage, qui est aujourd'hui très à la mode dans les grandes maisons, se fait de la manière suivante :

On met tranche de bœuf, parure de veau, poule ou parure de volaille, moitié consommé et moitié blond de veau, carottes, ognons, clous de girofle, dans une marmite ; moitié de tête de veau dégorgée et blanchie, coupée par petits morceaux dans une autre marmite, petits piments, macis de muscade, consommé, vin de Madère; champignons, ris de veau en très-petits morceaux, crêtes de coqs, rognons, quenelles de volailles; dans la soupière, œufs pochés, et le potage dessus. Si le potage n'est pas assez corsé ou assez fort en piment, ajoutez glace de volaille et beurre de piment.

Potage aux herbes. — Faites cuire dans du beurre, poivre, cerfeuil, oseille, belle-dame hachés ensemble; ajoutez ensuite de l'eau, qui bouillira trois minutes, et liez de jaunes d'œufs au moment de servir.

Potage aux laitues. — Ficelez vos laitues, faites-

les cuire dans le bouillon qui servira à tremper votre potage, et servez-les dessus.

Potage a l'ognon. — Faites roussir votre ognon, haché menu, dans le beurre, avec une forte pincée de farine; mettez l'eau : faites bouillir cinq minutes, trempez votre soupe.

Pour le *potage à l'ognon et au lait*, on remplace l'eau par le lait.

Potage au potiron. — Hachez le potiron par morceaux et faites-le cuire dans l'eau ; retirez-le; égouttez-le et écrasez-le bien ; mettez-le dans une casserole avec du lait et faites-le cuire comme le riz ; ajoutez-y un morceau de beurre frais et servez.

S'il est trop clair, vous mettrez des croûtons en damier.

Potage au sagou. — Lavez votre sagou à l'eau tiède, après l'avoir fait tremper dès la veille ; frottez-le, faites-le blanchir et mettez-le dans du bouillon, en ayant soin de le bien faire égoutter.

Observation. Ce potage est excellent pour les poitrines délicates et les estomacs délabrés.

Potage printanier. — Comme la julienne, en y ajoutant les productions de la saison, telles que pointes d'asperges, petits pois, etc.

Poularde aux truffes. — *Rôt.* — Lavez et brossez dans plusieurs eaux 1 kilogramme, 1 kilogramme $^1/_2$ et même 2 kilogrammes (2, 3 ou même 4 livres) de truffes, suivant la grosseur de la poularde : pelez-les ; hachez bien menu quelques-unes des moins belles, que vous mettrez dans une casserole avec les pé-

lures des autres, et 500 grammes (1 livre) de lard également haché; mettez-y aussi les autres truffes entières avec un bon assaisonnement, tel que bouquet garni, poivre, sel et jus de citron; faites-les cuire sur un feu doux pendant une heure; retirez-les, et laissez presque refroidir. Vous prendrez trois ou quatre foies de volailles que vous pilerez dans un mortier avec quelques truffes hachées; vous farcirez le ventre de la poularde, et vous le recoudrez. Au bout de plusieurs jours, suivant la température, elle aura pris le parfum des truffes, et son odeur vous apprendra qu'elle est propre à mettre à la broche, entourée de papier beurré. Ainsi préparée, une poularde ne peut manquer d'être excellente; mais sa cuisson demande beaucoup de temps et de soin.

Poule au riz. — *Relevé.* — Voyez *Chapon au riz.*

Poule aux ognons. — *Entrée.* — Après l'avoir fait à moitié cuire au pot, on la met dans un roux de beurre et de lard; quand elle a pris couleur, on mouille de bouillon, et on fait bouillir pendant une heure, avec bouquet garni, épices et ognons.

Poule en fricassée. — *Entrée.* — Voy. *Fricassée de poulet.* — Il faut la faire bien mariner, après l'avoir retirée du pot-au-feu où elle aura cuit.

Poulet a la paysanne. — *Entrée.* — Coupez-le par morceaux que vous passerez sur le feu avec un morceau de beurre et deux cuillerées d'huile d'olive; quand ils auront belle couleur, vous y joindrez épices, bouquet de persil, carottes et ognons en tranches; mouillez de bouillon et achevez de cuire.

Poulet a la tartare. — *Entrée.* — Otez-lui le cou et les pattes, fendez-le du côté de l'estomac et aplatissez-le ; faites-le cuire dans une casserole, avec beurre, épices, ciboules et persil hachés ; retirez-le, panez, et faites-le griller à feu doux jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur ; servez-le sur une sauce à la tartare.

Poulet a l'estragon. — *Entrée.* — Hachez fin une petite poignée d'estragon avec le foie d'un poulet ; maniez le tiers de l'estragon avec beurre, sel et poivre ; mettez cette farce dans le ventre de votre poulet, que vous ferez rôtir bardé et entouré de papier beurré ; vous mettrez le reste de l'estragon dans du beurre fondu, avec une pincée de farine mouillée de bouillon et liée avec jaune d'œuf ; ajoutez jus de citron ou verjus, et servez sous le poulet.

Poulet au four. — *Entrée.* — Faites cuire 250 grammes (une demi-livre) de riz dans de bon bouillon bien assaisonné, ayez soin qu'il soit épais ; étendez-en la moitié sur une tourtière ; placez dessus une fricassée de poulet froide avec sa sauce ; recouvrez de l'autre moitié de riz ; dorez avec jaune d'œuf ; faites cuire au four.

Poulet grillé dans son jus. — *Entrée.* — Laissez-le deux heures dans une marinade d'huile, épices, persil, ognons en tranches ; entourez-le de son assaisonnement, que vous maintiendrez avec bardes de lard et papier beurré ; faites cuire sur le gril à très-petit feu ; ôtez tout son entourage, et servez sur une sauce à la ravigotte.

Poulet rôti. — *Rôt.* — Il se fait cuire à la broche ; on l'arrose avec du beurre, et on le sert entouré de cresson : quelques personnes le couvrent d'une barde de lard.

Poulet farci. — *Entrée.* — Formez une farce de mie de pain, de chair à saucisses à moitié cuite, avec persil, ciboules, thym et laurier hachés fin, épices, beurre, jaunes d'œufs crus ; maniez bien le tout, et mettez dans le corps du poulet que vous ferez rôtir ; servez avec une sauce faite de beurre manié de farine, bouillon, anchois hachés, filet de vinaigre et épices : on la fera lier sur le feu.

Poulets (fricassée de). — *Entrée.* — Coupez par morceaux un ou plusieurs poulets ; vous les mettrez dans une casserole contenant beurre fondu mouillé d'un verre d'eau, avec épices, bouquet de persil et ciboule ; faites cuire pendant cinquante minutes, et liez de jaunes d'œufs ; on y ajoute, si l'on veut, des culs d'artichauts, des champignons, et surtout des écrevisses, que l'on mettra dans la sauce aux deux tiers de la cuisson.

Pudding. — Faites tremper un paquet de biscuits de Reims dans du lait en quantité suffisante pour qu'ils y baignent ; faites-les cuire en ajoutant du lait, car en cuisant le biscuit s'épaissirait trop ; lorsque vous aurez obtenu une bouillie, retirez du feu. Faites fondre et clarifier 183 grammes (6 onces) de moelle de bœuf, que vous jetterez dans la casserole qui contient vos biscuits ; remuez, joignez-y :

250 grammes (8 onces)	Sucre en poudre. Beurre frais. Raisin de Corinthe sans pépins. Malaga.
61 grammes (2 onces)	Cédrat vert. Angélique.
125 grammes (4 onces)	Macarons écrasés.

ites cuire ensemble ce mélange pendant dix minutes n ayant soin de le remuer souvent, retirez du feu et issez refroidir dans un vase de faïence; lorsqu'il sera oid, cassez dedans deux œufs, mettez un verre de ium, versez-le dans le moule et faites cuire comme n gâteau de riz ; servez chaud.

Punch français. — Après avoir frotté la surface es citrons avec un morceau de sucre pour en extraire huile aromatique; après l'avoir fait fondre dans une uantité plus ou moins grande d'une infusion faite avec thé vert, et un peu chaude, on y ajoute tout le sucre igé convenable pour le rendre agréable à prendre, oit à l'eau-de-vie, au rhum (ce dernier de préférence), u rack, au kirsch, etc. On recommande et l'on ne ianque jamais d'y mettre le feu, pour le laisse brûler nsuite plus ou moins longtemps; mais c'est une opé- ation fort mal raisonnée, et au moins inutile; car, utre l'inconvénient de le rendre âcre, elle lui fait per- lre tout ce qu'il peut contenir de spiritueux; il vau- rait certainement mieux y mettre une quantité moins rande de liqueur, que de la faire brûler et évaporer nutilement.

Punch a l'anglaise. — Il se fait en ajoutant trois parties de bon rhum sur une partie de suc de citron, dans lequel on a mis infuser d'avance quelques zestes; après avoir versé sur le tout neuf parties d'excellente infusion de thé, on édulcore avec la quantité de sucre jugée convenable ou nécessaire, car il est des personnes qui le veulent très-sucré, d'autres à qui il est insupportable de cette manière. On conseille encore, en suivant le même procédé, de remplacer le rhum par le rack, ou par du vin rouge; enfin par du vin de Champagne, ou toute autre liqueur aromatique vineuse ou alcoolique, pour obtenir du punch de goût différent.

Punch glacé. — Pour faire des glaces au punch, ou du punch à la glace, après l'avoir confectionné comme il vient d'être dit du punch anglais, on le met dans une sabotière pour le glacer.

Punch aux oeufs. — Dans parties égales de jaunes d'œufs et de jus de citron, mêlés et battus l'un avec l'autre, ajoutez trois parties de rhum; versez dessus dix fois autant d'infusion faite avec le thé sucré d'avance; mêlez le tout exactement, et ajoutez la moitié des blancs d'œufs battus en neige.

Purées. — Toutes se font à peu près de la même manière. Celle aux *pois verts* s'obtient en les faisant cuire à l'eau bouillante avec beurre, épices et bouquet garni; celles *aux pois secs, aux haricots, aux lentilles*[1], en les mettant cuire dans une marmite avec lard, bouquet garni, carottes, ognons[1], girofle, épices; celle *aux ognons,* en les faisant cuire jusqu'à ce qu'ils

oient réduits en bouillie, avec beurre et épices; celle
u *potiron* se fait de la manière suivante : Hachez et
aites réduire en bouillie dans de l'eau et du sel; jetez
eau, mettez votre purée dans la casserole, avec du
eurre et une cuillerée de farine; quand le beurre
era fondu, saupoudrez de sucre, liez avec jaunes
l'œufs et crème, et servez sur un plat au milieu de
croûtons fins.

Purée de pommes de terre. — *Entremets.* — Cuites
l'eau, vous les pelez et pilez dans un vase en les
délayant avec du bouillon (avec crème ou lait pour
maigre); puis vous les mettez dans une casserole avec
un morceau de beurre, et vous faites prendre à votre
purée la consistance d'une bouillie épaisse, en la re-
muant continuellement pendant une demi-heure.

Q

Quasi de veau aux ognons. — *Entrée.* — Lardez-le,
faites-le cuire à petit feu avec ognons, épice, et bou-
quet garni.

Quenelles de volailles. — Prenez des poulets
communs; après avoir retiré les fibres, mettez la chair
dans un mortier; joignez-y pareille quantité de tétine
de veau cuite, beurre et mie de pain trempé dans du
lait; pilez et ajoutez un jaune d'œuf; pilez de nouveau
et mettez deux autres jaunes d'œufs, sel, poivre, puis
deux blancs d'œufs battus en neige; moulez vos que-
nelles et faites-les cuire pour vos garnitures.

Queues de cochon a la purée. — *Entrée.* — Net-

toyez et flambez-les, laissez-les entières; faites-les cuire seules et exactement comme les oreilles; puis faites dans une casserole une purée de lentilles ou pommes de terre; lorsque les queues sont cuites, passez votre purée, et servez-les en cordons autour du plat.

QUEUES DE MOUTON A LA BRAISE. — *Entrée.* — Faites-les cuire dans du bouillon; joignez des fines herbes et des épices, un peu d'ail, un peu de zeste de citron. Ajoutez carottes, ognons et céleri; trois heures suffisent pour la cuisson; servez sur une purée de légumes.

QUEUES DE MOUTON FRITES. — *Entrée.* — Cuites comme les précédentes, laissez-les refroidir, passez-les dans des œufs battus; panez-les, faites-les frire; quand elles sont ôtées de la poêle, faites frire du persil.

QUEUES DE MOUTON GRILLÉES. — *Entrée.* — Etant cuites comme ci-dessus, laissez-les refroidir, passez-les dans des œufs battus; panez, passez à l'huile, et panez de nouveau; faites griller à petit feu; servez à la sauce piquante ou à la tartare.

QUEUES DE VEAU A LA RÉMOULADE. — *Entrée.* — Faites-les cuire avec bouillon, vin et épices; panez-les et faites-les griller, en arrosant légèrement d'huile.

R

RAIE A LA SAUCE BLANCHE. — *Entrée.* — Comme le turbot à la sauce blanche. Elle a besoin, plus que tout autre poisson, d'être bien nettoyée.

Raie au beurre blanc. — *Entrée.* — Faites-la cuire dans de l'eau de sel, servez-la sur du beurre très-frais, que vous aurez fait fondre dans un plat, avec épices et filet de verjus.

Raie au beurre noir. — *Entrée.* — Même cuisson; mettez-la sur le plat avec sel et poivre, faites bien chauffer un morceau de beurre dans la poêle, jetez-y du persil; ajoutez une cuillerée de vinaigre; versez le tout sur la raie.

Raisiné de bourgogne. — *Office.* — Exprimez le jus de raisins bien sains et égrainés, faites-le bouillir jusqu'à réduction de moitié, et mettez-y alors des poires de messire-jean ou autres coupées par quartiers; faites encore réduire d'un tiers en remuant toujours, et mettez dans les pots, auxquels vous ferez passer huit à dix heures au four.

Raisiné de raisin. — *Office.* — Préparé comme ci-dessus, mais sans poires; remuez le jus jusqu'à ce qu'il soit diminué de trois quarts; passez au tamis et versez dans les pots.

Ratafia de cassis. — *Office.* — Mettez dans un bocal 1 kilog. et demi (3 livres) de cassis bien mûrs, égrainés et écrasés, avec trois litres et demi d'eau-de-vie et quelques clous de girofle; laissez infuser pendant deux mois; au bout de ce temps, retirez le marc de vos grains et jetez-le après l'avoir pressé pour qu'il rende tout son jus; mettez dans le vase 750 grammes (une livre et demie) de sucre, laissez-le fondre pendant deux jours, après quoi filtrez votre liqueur et mettez en bouteille.

RATAFIA DE COINGS. — *Office.* — Choisissez-les bien mûrs et râpez-les jusqu'au cœur, sans toucher aux pépins; mettez macérer cette râpure dans un vase pendant trois jours; exprimez-en le jus en la pressant fortement; mêlez ce jus d'égale quantité d'eau-de-vie; ajoutez 62 grammes (2 onces) de sucre par quart de litre de liqueur, avec clous de girofle et cannelle; faites infuser six semaines; filtrez et mettez en bouteille.

RATAFIA DE FLEURS D'ORANGE. — *Office.* — Formez dans un bocal des lits de fleurs d'orange et de sucre râpé placés alternativement; fermez soigneusement le bocal; mettez macérer en lieu frais pendant vingt-quatre heures; au bout de ce temps, lavez le tout d'eau-de-vie et filtrez. Il faut un litre d'eau par 500 grammes (1 livre) de sucre et 250 grammes (8 onces) de fleurs d'orange.

RATAFIA DE FRAMBOISES. — *Office.* — Faites fondre 1 kilog. (2 livres) de sucre dans 750 grammes (1 livre et demie) de jus de framboises, et 125 grammes (4 onces) de jus de cerises; ajoutez trois litres et demi d'eau-de-vie, et laissez infuser jusqu'à ce que votre liqueur soit bien éclaircie; mettez alors en bouteille.

RATAFIA DE GENIÈVRE. — *Office.* — Broyez 62 grammes (2 onces) de grains de genièvre, faites-les infuser dans un litre et demi d'eau-de-vie, avec clous de girofle, 15 grammes (demi-once) de cannelle et 1 kilog. (2 livres) de sucre; laissez infuser pendant deux mois dans un grand vase bien bouché, filtrez et mettez en bouteille.

Rémoulade. — *Sauce.* — Délayez moutarde, huile, vinaigre, avec échalotes, cerfeuil, ciboules, hachés menu, et épices.

Ris de veau. — *Entrée.* — Il se prépare entièrement comme le *fricandeau.*

Ris de veau en caisse. — *Entrée.* — Lorsque vos ris sont préparés, coupez-les par morceaux; faites-les cuire dans une casserole, avec fines herbes et champignons hachés très-fin; retirez-les, faites des caisses avec du papier fort, bien huilé, mettez-y vos morceaux sur de la mie de pain; après les avoir dorés avec du beurre tiède, saupoudrez-les de mie de pain arrosée d'un peu de beurre et de jus de citron: disposez ensuite vos caisses sur un gril au-dessus de la cendre chaude, et finissez par passer une pelle rougie au feu.

Riz au gras. — *Potage.* — Il faut 30 grammes (1 once) de riz au plus par personne; faites-le crever doucement dans du bouillon, et joignez-y un peu de jus ou de sucre brûlé, pour donner de la couleur au potage.

Riz au maigre. — *Potage.* — Faites-le crever dans l'eau avec du beurre, sel et poivre; ajoutez-y au moment de le servir deux jaunes d'œufs et une purée.

Riz au lait. — *Potage.* — Comme le précédent, excepté qu'on remplace le bouillon par le lait, et le sel par du sucre.

Rognon de boeuf au vin blanc. — *Entrée.* — Coupez-le par tranches minces, et passez-le au roux avec

bouquet garni et épices ; mouillez avec vin blanc et faites jeter un bouillon : il sera cuit.

Rognons de cochon. — On les met à la brochette comme les rognons de mouton (*voir* ce mot), ou au vin blanc, après les avoir coupés par morceaux et les avoir préparés comme ceux du *bœuf*. (*Voir* ce mot.)

Rognons de mouton a la brochette. — *Hors-d'œuvre*. — Fendez les rognons par le milieu sur leur longueur ; percez-les en-dessous d'une brochette qui les traverse. Assaisonnez d'épices ; mettez-les sur le gril, et servez à la maître-d'hôtel, avec un jus de citron.

Rognons de mouton au vin blanc. — *Entrée.* — Comme le *rognon de bœuf*. (*Voyez* ce mot.)

Rosbif a l'anglaise. — *Relevé* ou *Rôt*. — Prenez la seconde pièce d'aloyau ; il faut que le morceau soit gros ; mettez à la broche, arrosez de beurre et faites rôtir devant un feu vif que vous avez soin de maintenir toujours au même degré. Prenez garde que votre viande ne vienne à se dessécher : il faut qu'elle soit cuite à point. Retirez votre *rosbif*, et servez-le avec des pommes de terres entières cuites à la vapeur ou frites. (Voyez *Aloyau*.)

Rouget a l'huile. — *Rôt*. — Faites-le cuire au bleu ; écaillez et servez froid avec huile et vinaigre.

Rougets grillés. — *Entrée*. — Coupez la tête et nettoyez ; passez-les au beurre avec fines herbes hachées et épices ; panez et faites griller : on les accommode aussi à la *sauce blanche, en matelotte*, et *au gratin*.

Roux. — *Sauce.* — On met du beurre dans une asserole ou dans une poêle; quand il est fondu, on saupoudre d'autant de farine qu'il en peut boire on lui fait prendre couleur à petit feu, et en remuant toujours, de peur qu'il ne s'attache au fond de casserole.

Roux blanc. — Il se fait en mettant du beurre de la farine dans une casserole; on le tourne vivement et peu de temps sur le feu, afin qu'il ne prenne as couleur. Il faut avoir soin de ne le faire qu'au oment.

S

Salade de volaille. — *Rôt.* — Coupez par uartiers une volaille froide, mettez-la dans un vase vec anchois, cornichons en filets, fines herbes hanées et câpres; assaisonnez et mêlez comme une lade; décorez-la avec fleurs de capucines, bourraches.

Salade d'oeufs. — *Rôt.* — Ce sont des œufs durs ue l'on coupe par quartiers, et que l'on prépare omme toute autre salade. On y ajoute, si l'on veut, e la laitue, des filets d'anchois ou des cornichons.

Salade d'oranges. — *Dessert.* — Coupez-les par anches avec leur peau, saupoudrez-les de sucre, et rrosez-les de vin ou d'eau-de-vie.

Salmis de perdreau, bécasse, canard, oie, etc. – *Entrée.* — Faites fondre sans roussir un morceau e beurre manié de farine. Mouillez de bouillon et de in, parties égales; ajoutez des échalotes et un bouquet arni que l'on retirera après que la sauce aura bouilli

pendant vingt-cinq minutes; mettez du jus de citron; épicez et retirez du feu.

Salmis froid d'oie ou de canard. — *Entrée.* — Il se fait en découpant la pièce, dont on place les membres sur une assiette. Écrasez le foie avec le jus qu'elle a laissé dans le plat, ajoutez deux cuillerées d'huile, jus de citron et épices. Remettez la pièce dans le plat.

Salmis de faisan. — *Entrée.* — Découpez la pièce, parez les membres, mettez les parures et le foie bien écrasé dans une casserole, avec bouillon, verre de vin blanc, quelques échalotes, sel et poivre, muscade râpée et blond de veau; faites bouillir cette sauce environ un quart-d'heure, passez-la au tamis; faites-y chauffer vos morceaux de faisan, et servez-les garnis de croûtons frits.

Salsifis a la sauce blanche. — *Entremets.* — Vous les ratissez, les lavez et les faites cuire dans une marmite ou casserole, avec eau, beurre, sel et filet de vinaigre; on les sert ensuite sous une sauce blanche.

Salsifis frits. — *Rôt.* — Cuits comme ci-dessus, vous les faites mariner dans du vinaigre avec sel et branches de persil; vous les égouttez, les trempez dans la pâte et les faites frire de belle couleur.

Sanglier (hure de). — *Rôt.* — On la laisse mortifier, et on la prépare comme celle du cochon. (*Voyez* ce mot.)

Sarcelles et poules d'eau. — *Rôt.* — Faites rôtir et servez sur une sauce piquante.

Sardines fraiches. — *Hors-d'œuvre.* — Écaillez, avez et faites cuire sur le gril; servez avec une sauce omposée de beurre, d'un peu de farine et de mou-rde, d'épices, de filet de vinaigre et d'un peu d'eau, és ensemble sur le feu.

Sardines salées. — On les fait cuire ordinaire-ent sur le gril, et elles se mangent avec de l'huile, ı se passent dans la casserole au beurre frais.

Sauce a la ménagère. — On fait bouillir douce-ent, pendant vingt-cinq minutes, un quart de litre vin blanc avec jus, beurre fondu, poignée de mie pain, échalotes, ciboules, persil, épices. A l'instant servir, ajoutez-y un filet de vinaigre.

Sauce a tous mets. — Elle convient à tous gi-ers, poissons, viandes, légumes, et se fait avec vin anc, un peu de zeste de citron, épices, bouquet garni, et de verjus, que l'on met infuser sur la cendre aude pendant sept à huit heures.

Sauce au pauvre homme. — Faites cuire échalo-; et persil hachés dans du bouillon, avec épices et illerée de vinaigre; joignez-y alors les restes de rôti e vous aurez voulu réchauffer, et retirez avant qu'ils nt bouilli.

Sauce aux capres. — Vous la faites en rempla-nt dans la sauce blanche le verjus ou le vinaigre par s câpres. On peut aussi y mettre un anchois.

Sauce aux cornichons. — Hachez-les et mettez-dans une casserole avec beurre et épices; liez avec peu de farine et mouillez de bouillon ou de jus.

Sauce aux truffes. — On met les truffes, coupées par tranches, dans un roux; quand elles sont cuites, on les mouille de bouillon et de vin blanc. On remplace le bouillon gras par un maigre, suivant les cas.

Sauce au verjus. — Dans parties égales de verjus et de bouillon, mettez échalotes hachées et épices. Cette sauce ne doit être que chauffée, et convient à toutes choses grillées.

Sauce blanche. — Maniez un morceau de beurre frais avec de la farine, et mettez-le dans une casserole; mouillez d'eau et tournez jusqu'à ce que la sauce soit près de bouillir; lorsqu'elle bout, retirez-la du feu et ajoutez-y du sel, vinaigre ou jus de citron. Si elle est trop claire, liez-la avec deux jaunes d'œufs.

Sauce blonde. — Faites bien chauffer dans une casserole un bon morceau de beurre, jetez-y une cuillerée de farine; quand le roux sera de belle couleur, mouillez-le de bouillon, ou, pour que la sauce soit encore meilleure, de coulis.

Sauce du chasseur. — Faites cuire dans du lait une forte poignée de mie de pain, et quand elle sera en bouillie, ajoutez-y gros comme un dé de beurre, quinze grains de poivre noir, du sel, et servez dans une saucière près du gibier rôti.

Sauce hachée. — Cette sauce se compose de persil, cornichons, échalotes hachés, et cuits dans un roux avec un peu de glace ou de jus.

Sauce piquante. — Jetez des échalotes dans un roux de beurre et farine; mouillez de bouillon et vi-

naigre ; ajoutez chapelure, épices, et couvrez de tranches de cornichons quand vous aurez retiré la sauce du feu.

Sauce poivrade. — Faites colorer dans une casserole, 125 grammes (4 onces) de beurre, six ognons en tranches, six échalotes, cinq clous de girofle, feuille de laurier, thym, persil, carottes coupées, avec une pincée de farine ; mouillez de vin et d'eau, un verre de chaque, et d'une cuillerée de vinaigre ; retirez au bout d'une demi-heure du bouillon, et épicez.

Sauce pour gibier et volaille. — Faites bouillir à petit feu, dans une casserole, quart de litre de vin blanc, cuillerée de vinaigre, trois cuillerées d'huile, bouquet garni, épices ; saupoudrez de chapelure et mouillez de bouillon.

Sauce ravigotte. — Mettez bouillon, vinaigre et épices dans une casserole, avec cresson, cerfeuil, estragon, pimprenelle, hachés menu ; faites bouillir pendant quinze minutes, retirez du feu et faites fondre dans votre sauce du beurre manié de farine, en le remuant pour lier.

Sauce robert. — Faites roussir beurre et farine, ajoutez-y un autre morceau de beurre et force ognons hachés par tranches ; épicez. Quand l'ognon sera cuit, mouillez avec un peu de bouillon, ajoutez moutarde et vinaigre, de chacun une cuillerée, et tournez pour lier le tout. Cette sauce convient particulièrement aux harengs frais, au porc frais et au dindon rôti.

Sauce tomate. — Otez les extrémités des toma-

tes; faites-en cuire huit ou dix dans une casserole avec un bouquet, deux ognons piqués d'un clou de girofle, et mouillez de bouillon; lorsqu'elles sont cuites, retirez-les; passez-les au tamis, et joignez-y du jus ou du bouillon avec un morceau de beurre frais manié de farine; tournez votre sauce et servez.

Sauce tournée. — C'est un *roux blanc* (*voyez* ce mot) délayé dans du bouillon sans couleur, et dégraissé avec soin. On nomme encore cette sauce *Velouté*.

Sauce verte. — Mettez dans une casserole un fonds de braise de volaille; ajoutez-y un morceau de beurre frais manié de peu de farine, et tournez votre sauce; joignez-y du vert de ravigotte au moment de servir.

Saumon a la broche. — *Rôt.* — Coupez-le par tranches de 16 centimètres (6 pouces), piquez le dos de lard fin, et mettez mariner pendant six heures dans de l'huile épicée avec laurier, ognons et persil; attachez à une brochette de bois vos tranches de saumon séparées par un morceau de pain de même largeur et de l'épaisseur du pouce; fixez cette brochette à la broche de votre cuisinière, arrosez de beurre et servez avec rémoulade ou poivrade.

Saumon a la maitre-d'hotel. — *Entrée.* — Fendez-le par le dos; mettez-le mariner pendant quelques heures dans de l'huile épicée, faites griller en arrosant avec la marinade; mettez dans le plat sur beurre frais manié de persil, épices et jus de citron ou filet de vinaigre; faites chauffer le plat légèrement pour faire

fondre le beurre. Cuit de cette façon, on sert aussi le saumon à l'huile et au vinaigre.

Saumon au bleu. — *Relevé.* — Écaillez, videz et lavez-le ; enveloppez-le dans un linge et faites-le cuire dans un court-bouillon blanc comme le brochet aux câpres; lorsqu'il est cuit, ôtez le linge, mettez le saumon sur un plat et servez-le couvert d'une sauce blanche, faite exactement comme celle du brochet.

Saumon. — *Rôt.* — On le prépare comme ci-dessus, on le fait cuire dans un court bouillon bleu, et on le sert sur une serviette, garni de persil et avec huiliers.

Saumon aux capres. — *Entrée.* — Écaillez, lavez et essuyez votre saumon; faites-le mariner par tranches épaisses dans l'huile d'olive avec sel, poivre et jus de citron; faites-les cuire ensuite à très-petit feu dans un plat gratin ou tourtière, couverte du four de campagne avec feu très-doux dessus; lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et servez-les masquées d'une sauce aux câpres ou autre.

Savarin. — Prenez 375 grammes (12 onces) de farine de gruau, mettez à part 125 grammes (4 onces), dans lesquels vous joindrez 15 grammes (1 demi-once) de levure avec un demi-verre d'eau tiède, afin d'en faire un levain. Dans le reste de la farine mettez six œufs, 250 grammes (demi-livre) de beurre bien frais, 125 grammes (4 onces) de sucre en poudre, une pincée de sel et un verre de lait; battez le tout jusqu'à ce que la passe soit lisse, mettez-la dans le moule et faites cuire à feu doux pendant deux heures au moins.

Sirop de cerises. — *Office.* Prenez 1 kilogram. (2 livres) de belles cerises bien mûres, ôtez les queues et les noyaux, et mettez-les sur le feu, avec un grand verre d'eau; faites-les bouillir huit ou dix bouillons, passez au tamis. Mettez 1 kilog. (2 livres) de sirop de sucre et mettez-y tout de suite le jus de cerises; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient pris la consistance d'un sirop.

Sirop d'abricots. — Selon le temps que vous voulez le garder, il faut employer plus ou moins de sucre. Pour celui que vous voulez garder d'une année à l'autre, il faut 1 kilog. (2 livres) de sucre pour 500 grammes (1 livre) de fruit. Après avoir ôté le noyau de vos abricots et pelé l'amande, vous la coupez par morceaux; coupez aussi les abricots en petits morceaux, mettez 1 kilog. (2 livres) de sucre, passez dans un tamis.

Sirop de mures. — Ayez de belles mûres bien noires; mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau: faites-leur faire cinq ou six bouillons, jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus, et les passez dans un tamis. Laissez-les reposer, et les repassez une seconde fois dans un tamis plus serré. Prenez 1 kilog. (2 livres) de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-litre d'eau; faites bouillir et écumer, et laissez chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre. Vous verserez après dans une terrine bien couverte pour mettre sur la cendre chaude pendant trois jours, et entretiendrez d'une chaleur égale, le plus que vous pourrez, sans être brûlant. Vous connaîtrez

qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du sirop avec un doigt, et l'appuyant contre l'autre et les ouvrant, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément; vous le mettrez dans des bouteilles, et ne les boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

Sirop de coings. — Il faut choisir des coings très-mûrs ; ôtez-en les cœurs et les peaux; pilez la chair, et la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras; par ce moyen vous en tirerez tout le jus. Laissez reposer ce jus, et le tirez au clair; sur un quart de litre, vous prendrez 500 grammes (1 livre) de cassonade ; quand elle aura son degré de cuisson, vous y mettrez le jus de coings, que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop ait la même consistance que le précédent.

Sirop de pommes. — Prenez 125 grammes (4 onces) de pommes de reinette bien saines; coupez-les par tranches le plus minces que vous pourrez, et les faites cuire avec un quart de litre d'eau. Quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort, et en exprimer tout le jus; laissez reposer ce jus, et le tirez à clair. Sur un quart de litre, vous ferez cuire 500 grammes (une livre) de sucre; quand il sera au point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes, et les faites bouillir ensemble.

Sirop d'orgeat. — Suivant la quantité que vous voulez faire de sirop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée. Sur 250 grammes (une demi-livre) d'amandes douces, vous y mettrez 60 grammes (2 onces) de graines des quatre semences froides,

et 15 grammes (une demi-once) d'amandes amères. Mettez les amandes amères dans de l'eau bouillante, et les retirez du feu; vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement; et à mesure que vous ôterez les peaux, jetez-les dans l'eau fraîche. Faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides; pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient bien fines; et pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de temps en temps une demi-cuillerée à bouche d'eau, ensuite vous les délayez dans un bon quart de litre d'eau tiède. Mettez-les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures; passez-les dans une serviette ouvrée en les bourrant avec une cuiller de bois pour faire sortir l'expression des amandes, ensuite vous prenez 500 grammes (une livre) de sucre, et finissez sur la cendre chaude.

SCORSONÈRES. Voyez *Salsifis*.

SOLES, LIMANDES, CARLETS ET PLIES FRITS. — *Rôts.* — Nettoyez bien, farinez et faites frire à feu vif et clair.

SOUFFLÉ DE RIZ. — *Entremets.* — Prenez farine de riz, faites-en une bouillie épaisse, assaisonnez de sucre, de macarons pilés; parfumez avec de la vanille ou du café, etc., ou toute autre odeur; ajoutez quatre ou cinq jaunes d'œufs, et les blancs fouettés en neige; mettez dans une tourtière sous le four de campagne; saupoudrez de sucre. Pour le soufflé de pommes de terre, on substitue de la fécule à la farine de riz.

T

TANCHE AUX FINES HERBES. — *Entrée.* — Faites-la passer dans l'eau bouillante pour l'écailler et la vider; laissez-la quelques heures dans une marinade d'huile assaisonnée de fines herbes et d'épices; faites-la cuire sur le gril avec sa marinade, le tout enveloppé dans du papier; servez avec poivrade ou sauce blanche. On met encore les tanches aux différentes sauces indiquées pour l'anguille.

TARTARE. — *Sauce.* — Elle se fait avec échalotes, estragon et cerfeuil hachés menu, moutarde, épices, filet de vinaigre, huile, que l'on tourne jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé.

TENDONS DE VEAU A LA MAYENNAISE. — *Entrée.* — Coupez-les, soit en huître, soit en demi-cercle, tous d'une égale grosseur; faites-les blanchir et cuire comme ci-dessus; placez-les sur une sauteuse avec une demi-glace, ou avec leur cuisson bien réduite; laissez-les refroidir dans cette glace; dressez-les en cordon autour d'un plat froid, et versez dessus une sauce mayennaise froide; quand vous les avez arrangés, mettez autour une bordure de petits ognons blanchis et cuits dans du bouillon, et de cornichons coupés en petits ognons, et terminez votre entrée par un joli tour de croûtons de gelée.

TENDONS DE VEAU AUX PETITS POIS. — *Entrée.* — Faites-les cuire aux trois quarts dans le beurre, mouillés avec du bouillon, poivre et sel; quand ils sont presque cuits, mettez dans la cuisson vos pois et

un peu de sucre ; la cuisson faite, mettez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

Tendons en matelote. — *Entrée.* — Faites-les roussir dans le beurre; ajoutez vin et eau, de chacun un verre, avec épices et bouquet garni ; quand ils sont presque cuits, mettez champignons et petits ognons roussis ; achevez de cuire à grand feu.

Tête de veau a l'a vinaigrette. — *Relevé.* — Échaudez-la ; faites-la dégorger et bouillir ensuite dans l'eau pendant une demi-heure. Faites-la rafraîchir dans de l'eau froide ; désossez la mâchoire inférieure, ainsi que le bout du mufle, de manière à ne laisser que le crâne. Enveloppez dans une serviette avec des ronds de citron ; faites-la cuire ensuite à petit feu dans de l'eau assaisonnée, à laquelle vous joindrez un peu de farine et des parures de lard. Retirez ; ôtez avec soin les os du crâne, et découvrez la cervelle. Servez sur un plat entouré de persil, et placez auprès, dans une saucière, une *sauce verte*. (*Voyez* ce mot.)

Tête de veau en tortue. — *Entrée.* — Passez au beurre de champignons, des crêtes et rognons de coq, des ris de veau ; ajoutez un peu de farine ; mouillez le tout avec du bouillon et deux verres de vin de Madère ; mettez sel, poivre ou piment ; faites cuire ou réduire ; garnissez de morceaux de tête de veau, de six œufs frais pochés ou frits, d'une douzaine de belles truffes, d'autant d'écrevisses, de quelques ris de veau et culs d'artichauts ; versez votre sauce bien liée, et servez chaud.

TÊTE DE VEAU FRITE. — *Rôt.* — Ce sont aussi les restes de la tête que l'on fait frire par morceaux dans la poêle.

THÉ. — *Voyez* ce mot, page 178.

THON MARINÉ. — *Hors-d'œuvre.* — Faites cuire au bleu; mettez-le sur le plat avec beurre, ciboules, persil, épices; saupoudrez de chapelure, et faites prendre couleur au four ou dans une tourtière. Quand le thon est frais, on le prépare comme le saumon frais.

TIMBALES. — *Entremets.* — C'est une espèce de pâté que l'on peut faire dans une casserole sur un fourneau ordinaire. Prenez de la pâte à dresser, que vous réduirez, au rouleau, à 7 millimètres (3 lignes) d'épaisseur; garnissez-en l'intérieur d'une casserole bien beurrée; remplissez-la de tel ragoût, soit viande, gibier, ou poisson, qui vous conviendra, et fermez d'un couvercle. Quand la pâte sera cuite, vous renverserez la casserole dans un plat pour en faire sortir la timbale, et, par un trou que vous ferez au milieu au-dessus, vous introduirez coulis, jus ou sauce quelconque, à votre gré.

TOMATES FARCIES. — *Entremets.* — Otez la queue et enlevez le dessus de vos tomates; retirez-en les pépins avec une petite cuiller; pressez-les un peu pour en faire sortir l'eau, et les remplissez d'une farce.

TOPINAMBOURS. — Ce légume peu recherché se prépare comme les *pommes de terre.*

TOURTE DE FRUITS. — *Entremets.* — Prenez de

la pâte brisée, dont vous formerez une boule grosse comme le poing; mettez-la sur une tourtière plate saupoudrée de farine pour que la pâte ne s'attache pas, faites un rebord en feuilletage, et étendez dans l'intérieur les fruits ainsi qu'il suit : abricots, pêches, prunes et cerises sans noyaux, mais entiers; les poires restent entières, debout sur la tourte avec leurs queues; les grains de verjus, de raisin muscat et les framboises, restent dans leur entier. Faites bouillir dans une casserole pendant cinq minutes un peu d'eau-de-vie et de sucre, passez-y votre fruit, placez-le sur la pâte et mettez au four. Quand le tout est cuit, on arrose du sirop dans lequel on a passé les fruits. Ces tourtes peuvent recevoir toutes sortes de marmelades, de confitures et de fruits.

Tourte de morue. — *Entrée.* — Préparez la pâte comme pour toutes les tourtes de fruits; faites-la cuire et remplissez-la, au moment de servir, de morue à la béchamelle.

Truffes. — *Voyez* page 157.

Truffes au naturel. — *Entremets.* — Enveloppez chaque truffe de quatre ou cinq morceaux de papier mouillé, et faites-les cuire sous la cendre. Il faut une heure. Retirez le papier et servez.

Voyez, pour d'autres manières de les employer, les articles *Poularde* et *Dindon aux truffes*. Il est peu de sauces qu'elles ne puissent contribuer à améliorer.

Truffes au vin de champagne. — *Entremets.* — Faites-les cuire dans de bon vin blanc avec bouquet

garni et épices. Une demi-heure suffit. Servez dans une serviette.

Truite a la genevoise. — *Entrée.* — Écaillez, videz et lavez votre truite; enveloppez-la dans un linge blanc et faites-la cuire dans un bleu ou court-bouillon; faites tremper une croûte dans la poissonnière et baignez-la dans le court-bouillon; mettez ensuite dans une casserole du beurre avec champignons, persil et échalotes hachés menu; sautez et mouillez de bouillon ou de jus; puis prenez votre croûte de pain; égouttez-la et passez-la comme une purée; mettez-la dans sa sauce; ajoutez-y deux cuillerées de court-bouillon et un morceau de beurre manié de farine, et tournez la sauce; égouttez la truite; retirez l'enveloppe et servez-la masquée de sa sauce.

Turbot ou Barbue. — *Relevé.* — Nettoyez et lavez bien le poisson; faites-le cuire comme le brochet aux câpres sans l'envelopper dans un linge; faites ensuite une sauce comme celle du brochet, en maniant un morceau de beurre avec de la farine, et mouillez du court-bouillon dans lequel le poisson a cuit; la cuisson faite, mettez la truite sur un plat et versez la sauce dessus. On peut mettre les câpres dans la sauce.

Turbot a l'huile. — *Rôt.* — Cuit comme ci-dessus, on le sert entouré de persil.

V

Vanneaux et Gélinottes, Ramiers et Tourterelles. — On les met à la broche pour rôts, et pour

entrées on les accommode comme les *pigeons.* (*Voyez* ce mot.)

Veau roti aux fines herbes. — *Rôt.* — On fait mariner un carré de veau pendant trois heures avec champignons, ciboules, persil, deux ou trois échalotes, un peu de thym et une feuille de laurier, qu'on hache très-fin, et qu'on passe dans de l'huile saupoudrée de poivre et de muscade râpée. Quand le carré est embroché, on met dessus tout l'assaisonnement, on l'enveloppe de papier bien beurré, on fait cuire à petit feu. Au moment de servir, on retire une partie de l'assaisonnement, qu'on met dans une casserole avec un peu de jus, quelques gouttes de vinaigre, du sel et du poivre, et on lie cette sauce au moyen d'un petit morceau de beurre manié de farine.

Velouté. — Voyez *Sauce tournée.*

Vin. — *Voyez* page 145.

Vive. — *Entrée.* — Nettoyez, ôtez le piquant, faites mariner et griller ; servez-la avec sauce à la ravigotte, ou toute autre.

Vol-au-vent. — Voyez *Tourte.*



ORDRE DU SERVICE.

Il a paru nécessaire d'indiquer, comme complément de cet ouvrage, l'ordre que l'usage prescrit, tant pour la disposition du service et le choix des mets, que pour la proportion à observer entre le nombre des plats et celui des convives. Voici trois menus, accompagnés de notes relatives aux variations que les différentes saisons doivent nécessairement amener. On pourra adopter entièrement les indications suivantes, ou ne s'en servir que comme de guides, en substituant aux mets indiqués d'autres mets de même nature, selon les goûts et la convenance.

Au reste, il ne faut point s'attendre à trouver ici de ces nomenclatures faites à plaisir, et presque toujours inexécutables, que l'on trouve dans la plupart des *Cuisiniers* en vogue. Le *Cordon bleu* étant essentiellement destiné à la bourgeoisie, et associant autant qu'il est possible la bonne chère à l'économie, l'auteur a dû ne présenter que des menus faciles à appliquer, et composés seulement des mets dont cet ouvrage, essentiellement pratique, offre la recette.

Les personnes qui voudraient acquérir un ouvrage très-complet pourront acheter, à la *Librairie Encyclopédique*, rue Hautefeuille, 10 bis, le *Manuel du Cuisinier*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*, un vol. de 450 pages, orné de figures; Prix : 2 fr. 50 c.

MENU POUR DOUZE COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Un Potage.

Potage au vermicelle avec fromage de Parmesan râpé.

Quatre Hors-d'Œuvre froids.

Beurre en coquilles.
Olives.
Cornichons et petits fruits marinés.
Canapé d'anchois.

Deux Relevés.

Une pièce de bœuf entourée d'ognons glacés.
Une barbue ou un turbotin à la hollandaise.

Quatre Entrées.

Sauté bécasses aux truffes.
Vol-au-vent de morue.
Poularde sauce aux truffes.
Ris de veau en caisse.

SECOND SERVICE

Trois Rôts.

Un faisan.
Une terrine de Nérac.
Un buisson d'écrevisses.

Une salade suivant la saison.

Quatre Entremets.

Cardons à la moelle.
Choux-fleurs au fromage.
Charlotte russe.
Macaroni en timbale.

TROISIÈME SERVICE.

Dix-sept Assiettes de Dessert.

Quatre assiettes de fruits suivant la saison.
Fromage de Roquefort.
Mendiants.
Quatre assiettes de compotes.
Biscuits à la vanille.
Massepains.
Deux assiettes de petits-fours.
Confitures de Bar.
Gelée de pommes.
Bonbons choisis.

MENU POUR VINGT-QUATRE COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Deux Potages.

Potage aux croûtons.

Vermicelle au gras avec une purée de tomates.

Six Hors-d'OEuvre froids.

Cornichons.
Fruits marinés mêlés.
Canapé d'anchois.

Beurre en coquilles.
Radis.
Olives.

Quatre Hors-d'OEuvre chauds.

Petits pâtés au naturel.
Saucisses fumées de Hambourg.

Buisson de côtelettes.
Pieds de cochon farcis aux truffes.

Trois Relevés.

Un turbot à la sauce blanche.
Un cuissot de chevreuil piqué.

Un chapon au riz.

Six Entrées.

Filets de bœuf sautés aux truffes.
Un vol-au-vent de gibier.
Filets de sole au gratin.

Deux poulets à la tartare.
Salmis bécasses aux truffes.
Ris de veau piqués en fricandeau.

SECOND SERVICE.

Trois Rôts.

Une dinde aux truffes.
Un faisan entouré de bécasses et mauviettes.

Un pâté de foie gras de Strasbourg.

Salade suivant la saison.

Huit Entremets.

Cardons à la moelle.
Choux de Bruxelles.
Artichauts à la barigoule.
Epinards au sucre.

Crème à la Chantilly.
Gelée au rhum.
Macaroni en timbale.
Plombière aux fruits mêlés.

TROISIÈME SERVICE.

Vingt-neuf Assiettes de Dessert.

Quatre assiettes de fruits suivant la saison.
Quatre de compotes.
Deux de fromages.
Deux de fruits à l'eau-de-vie dans des compotiers de cristal.
Deux pièces montées.
Biscuits à la vanille.

Massepains.
Quatre assiettes de petits-fours.
Marrons. — Mendiants.
Confitures de Bar.
Gelée de pommes.
Conserve d'abricots.
Deux assiettes de bonbons.
Deux de fruits confits.

MENU POUR TRENTE-SIX COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Trois Potages.

Potage à la tortue.
Potage aux laitues.
Vermicelle au gras avec fromage de Parmesan.

Douze Hors-d'OEuvre froids.

Artichauts à la poivrade.
Beurre.
Radis.
Olives.
Anchois.
Thon mariné.
Saucissons de Lyon.
Cornichons.
Bœuf fumé de Hambourg.
Fruits marinés mêlés.
Huîtres marinées.
Algues marines marinées.

Six Hors-d'OEuvre chauds.

Petits pâtés.
Pieds de cochon truffés.
Caisse de foies gras.
Côtelettes de mouton panées.
Saucisses de Hambourg.
Rognons à la brochette.

Cinq gros Relevés.

Un turbot à la hollandaise.
Une tête de veau en tortue.
Un cuissot de chevreuil.
Dinde truffée.
Saumon au bleu.

Huit Entrées.

Salmis bécasses aux truffes.
Poularde avec une sauce financière aux truffes.
Anguille à la tartare.
Perdrix aux choux en chartreuse.
Fricandeau aux épinards.
Vol-au-vent de poisson.
Filets de sole au gratin.
Côtelettes de mouton sautées au vin de Madère.

SECOND SERVICE.

Cinq Plats de Rôt.

Un faisan.
Trois perdreaux et quatre bécasses
Deux homards.
Un pâté de foie gras de Strasbourg.
Une friture d'éperlan.

Douze Entremets.

Artichauts à la barigoule.
Choux-fleurs au fromage.
Cardons à la moelle.
Epinards au sucre.
OEufs pochés au jus entourés de laitues braisées.
Truffes à la serviette.
Pyramides de meringues.
Omelette soufflée.
Charlotte de pommes.
Gelée d'oranges.
Pets-de-nonne.
Nougat.

TROISIÈME SERVICE.

Trente-trois Assiettes de Dessert.

Au dessert du menu précédent vous ajouterez deux assiettes de pâtisserie mêlée et deux de fruits glacés au sucre.

Au premier service. — Vin d'ordinaire. Un verre de Madère après le potage. Quelques verres de tisane de vin de Champagne, ou même de vin d'Aï ou de Sillery, frappés de glace, pendant le cours du dîner.

Entre le premier et le second service, un verre de rhum, ou mieux du punch glacé à la romaine.

Au second service. — Vins dits d'entremets, tels que Beaune, Pomard, Volney, Chambertin, Romanée-Conti, Clos-Vougeot, pour les vins de Bourgogne ; Côte-Rôtie, Hermitage ou Saint-Peray, pour les vins de la côte du Rhône ; Médoc, Saint-Émilion, Château-Margaux, Lafitte, Sauterne, etc., pour les vins de Bordeaux.

Au troisième service. — Champagne mousseux, Lunel, Malaga, vins d'Espagne, de Chypre, de Constance, etc.

Les divers éléments des trois menus qui précèdent ont été choisis dans la saison la plus avantageuse pour la table, c'est-à-dire, dans l'espace compris entre les mois de septembre et de mars. Si l'on donnait à dîner au printemps ou pendant l'été, une partie des mets indiqués devraient être remplacés à peu près de la manière suivante.

Au printemps on offrira pour entrées les poulets nouveaux, les pigeons, le maquereau, les ragoûts aux pois, aux pointes d'asperges ; pour relevés, l'alose à l'oseille ou au bleu, l'agneau, le brochet ; pour rôts, la poule d'Inde nouvelle, les cailles et encore les pigeons ; pour entremets, les pois, les asperges, les artichauts, etc., et en général les légumes nouveaux.

On servira le potage printanier, les petits artichauts pour hors-d'œuvre, etc.

Plus la saison avancera, plus les ressources croîtront : les cerises et les fraises viendront en juin ; les

figues et les melons, vers la même époque; les dindonneaux, en août; le premier gibier, vers la fin du même mois; mais il faudra pour les truffes attendre jusqu'en novembre. Juillet, août et septembre sont la saison des beaux desserts, en raison de l'abondance des fruits. On peut dans l'été réduire les menus pour la grosseur et le nombre des mets solides; mais on multiplie alors les légumes, les mets légers : on donne les crèmes glacées, les crèmes fouettées, et en général tout ce qui rafraîchit les organes. La multiplicité des viandes doit être évitée en été et recherchée en hiver.

ART

DE DÉCOUPER ET DE SERVIR A TABLE.

GROSSES VIANDES.

Boeuf. — Qu'il soit *bouilli*, *à la mode* ou *rôti*, il faut toujours le couper en travers, afin que la viande se trouve courte ; et, avant cette opération, dépouiller le morceau de ses os et de sa graisse superflue. On coupera les tranches un peu minces, pas trop cependant, surtout si la pièce est très-cuite, afin qu'elles ne s'étalent pas. On fera en sorte que chacune d'elles ait une portion de graisse.

Carré de veau. — Il y a deux manières de découper un *carré de veau*. La première, de couper les côtelettes séparément, dans le sens perpendiculaire, et de façon que chacune retienne la portion du filet et même du rognon qui s'y trouve adhérente. La seconde (c'est la plus élégante) consiste à lever d'abord le filet, que l'on coupe en morceaux de diverses grosseurs; ainsi que le rognon.

Tête de veau. — Les morceaux les plus distingués sont : 1° les yeux, 2° les oreilles, 3° les bajoues, 4° les tempes et enfin la langue. Il faut avoir soin de joindre à chacun des morceaux une portion de la cervelle, que l'on puise dans le crâne après l'avoir écarté suffisamment, si déjà la partie supérieure n'a pas été enlevée avant que d'avoir été servie sur la table. On

ne doit jamais porter le couteau dans une tête de veau, mais bien la truelle et la cuiller. On fend proprement les bajoues, les tempes, et l'on détache les yeux ainsi que les oreilles.

Gigot de mouton. — Il est d'autant plus essentiel de le bien couper, que de cette dissection dépend souvent sa tendreté.

En tenant le manche de la main gauche, on coupe perpendiculairement les tranches depuis la jointure jusqu'à l'os du filet; ensuite la *souris;* puis, retournant le gigot, on détache les parties de derrière.

L'Agneau et le Chevreau. — On divise chaque quartier soit en côtelettes, soit en doubles côtelettes; on sépare les deux cuisses, et l'on coupe les gigots par tranches. Les morceaux les plus délicats de l'agneau sont les côtelettes, dont chacune retient une portion de filet; les meilleurs du chevreau sont les tranches du gigot.

Cochon de lait. — Il faut d'un seul coup lui trancher la tête le plus vite possible. C'est le vrai moyen de manger sa peau croquante, autrement elle se ramollirait. On la divise par carrés, et l'on a soin qu'un peu de chair lui reste adhérente. On enlève de même celle du dos et des cuisses.

DES VOLAILLES ET DU GIBIER.

Poule bouillie, Chapon au gros sel. — La pièce doit être placée sur le dos, de manière à ce qu'elle présente la poitrine à découvert, au lieu que les volailles rôties sont placées sur le ventre. On la

ert sans tête, pour que les ailes soient mieux à découvert; puis, plaçant la fourchette, que l'on tient de la main gauche, sur la cuisse gauche de l'animal, on lève cette cuisse avec précaution, en évitant très-soigneusement de déchirer la peau; on coupe l'aile, puis on procède de même de l'autre côté. On sépare ensuite le croupion, on lève les blancs et on rompt la carcasse.

Poule d'eau dite *Morelle*. — Comme les ailes de cet oiseau sont très-enfoncées dans la chair, il est extrêmement difficile d'en trouver les jointures. Pour y parvenir, après avoir enlevé la cuisse comme celle d'une volaille ordinaire, il faut faire glisser le couteau sur le milieu de l'aile, et jusqu'au haut en suivant l'estomac. L'aile alors se détache sans difficulté, parce qu'on la prend en-dedans.

Canard. — Lorsque le canard est *entrée*, c'est la cuiller que l'on emploie à cet égard, parce qu'il doit être assez cuit. S'il est *rôti*, on le découpe comme l'oie et de la manière indiquée ci-dessous.

Oie. — On lève les filets en faisant glisser le couteau depuis la naissance du cou jusqu'à l'extrémité du croupion. Quant à ceux des cuisses, ce sont les moins délicats.

Dinde rotie. — On lève séparément les cuisses et les ailes. Après avoir mis à part les premières, on coupe les secondes en trois portions chacune, si la dinde n'est pas trop forte; ensuite on lève les sot-l'y-laisse et les blancs; puis on brise l'estomac, la carcasse et le croupion, que l'on coupe en trois morceaux dans toute sa longueur.

POULARDE, CHAPON, POULET. — Il suffit de lever successivement les cuisses et les ailes, les sot-l'y-laisse et les blancs; de briser le croupion, et de partager horizontalement la carcasse.

DINDE AUX TRUFFES. — Elle se dissèque comme une dinde ordinaire; les truffes se servent toujours entières, et avec une cuiller, ainsi que l'espèce de purée truffée qu'elle a dans l'estomac.

LIÈVRE A LA BROCHE. — Il doit toujours être accompagné d'une sauce piquante, et se sert piqué ou bardé, l'un et l'autre quelquefois. La partie la plus délicate est le râble, que l'on coupe depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse; ensuite l'os du râble. La partie supérieure et charnue des cuisses se coupe en forme d'entonnoir. La cervelle du lièvre étant fort délicate, on fend la tête en deux.

BÉCASSE, BÉCASSINE. — Se découpent comme les volailles ordinaires.

CAILLE. — L'on sert ordinairement une caille entière à chaque convive; cependant, si elles étaient très-fortes, il serait permis de les diviser, mais ce serait en deux parties égales et de toute leur longueur comme les pigeons.

DES POISSONS DE MER ET D'EAU DOUCE.

La plupart des poissons qui paraissent sur la table doivent se diviser en deux classes : *gros poissons* et *menus poissons*. Tous doivent se servir avec la truelle d'argent, en l'employant tour-à-tour comme instrument

anchant ou comme pelle, selon la nature du poisson u du morceau.

DES GROS POISSONS.

Turbot. — Pour bien servir ce poisson, il faut avoir ne truelle bien effilée et pointue. Après avoir décrit ne croix sur le ventre, en enfonçant jusqu'à l'arête, n tire des lignes transversales depuis le milieu jusu'aux barbes, on lève adroitement avec la pointe de . truelle les morceaux compris entre ces lignes. Lorsue tout le ventre a été servi, on enlève l'arête et on rocède de même pour servir le dos, moins délicat ue le ventre.

Truite. — On trace d'abord une ligne depuis le essous de la tête jusqu'à 27 millimètres (1 pouce) de ı queue, puis d'autres lignes qui partent de cette ernière et se terminent à la circonférence du poisson.)n lève adroitement les morceaux compris entre ces gnes, et on les sert, toujours avec la truelle, à chaun des convives. Lorsque le ventre est servi, on re- ourne la truite pour en servir le dos en procédant de ı même manière.

Brochet. — On commence par séparer la tête du ronc; cette tête est assez délicate. Après avoir tiré ne ligne de la tête à la queue assez profonde pour ttaquer l'arête et l'enlever, on divise les côtes de maière à ce que chaque morceau participe et du ventre t du dos. Ce poisson est un des plus difficiles à servir . cause de la multiplicité des arêtes.

DES MENUS POISSONS.

CARPE. — On lui coupe la tête ; ensuite on lève la peau et l'on tire une ligne du sommet de la queue, que l'on divise par d'autres lignes transversales. On sert ensuite aux convives les morceaux compris entre elles. Le dos, chez la carpe, est préférable à l'estomac.

ALOSE, SOLE. — Si l'alose est forte, elle se sert avec la truelle comme la carpe, sinon avec la cuiller. Quant à la sole (frite ou au gratin), toujours avec la cuiller, à moins qu'elle ne soit monstrueuse. Les filets doivent toujours s'enlever de la même façon.

BARBEAU. — Comme la carpe s'il est au bleu, comme la sole s'il est frit; d'une manière ou d'une autre l'arête doit toujours rester adhérente à la tête et à la queue.

DE LA CAVE ET DES VINS.

DISPOSITION DE LA CAVE ET DES TONNEAUX.

Une cave, pour être bonne, doit être construite sur un fonds sec, et non sur un fonds humide et marécageux. Cependant, si une grande humidité doit être exclue de toute bonne cave, il ne s'ensuit pas qu'elles doivent offrir une trop grande sécheresse. Une cave trop humide attaque les cerceaux, et ce n'est que difficilement que l'on garantit les tonneaux de cet inconvénient, même en les élevant sur des pièces de bois. Si une cave est trop sèche, l'air étant excessivement raréfié, le bois des tonneaux se resserre, il s'y forme des vidanges, et l'air intérieur cherchant à se réunir à celui qui les environne, la liqueur perd peu à peu de sa force par l'exhalaison insensible de ses esprits.

Le propriétaire ou le locataire d'une cave ne doit pas toujours s'en rapporter à lui-même sur les soins qu'elle demande, ni sur la manière d'arranger les tonneaux. Il est donc urgent de consulter un tonnelier intelligent, et de visiter de temps en temps avec lui ses tonneaux.

Les tonneaux doivent être élevés sur des solives de bon bois ou sur des pierres, avec une faible inclinaison sur le devant et vis-à-vis des soupiraux, si la cave est humide, et plus loin si la cave est sèche. Il faut les visiter souvent, quand ils sont nouvellement enca-

vés, afin de prévenir ou d'empêcher l'écoulement du vin. Quand ils sont en vidange, ce qui arrive plus ou moins, plus tôt ou plus tard, il ne faut pas négliger de les remplir avec du vin de même qualité.

DÉGUSTATION DU VIN.

La différence et la bonté des vins se connaissent par la dégustation; mais comment s'assurer de l'efficacité de ce moyen, si l'on n'a pas l'habitude de l'employer sur toutes les qualités de vins? Il n'est guère possible de donner des règles certaines pour la dégustation; c'est l'habitude seule qui fait acquérir au palais l'exquise finesse de perception qui en est la base. Il n'est pas besoin d'avertir que le vin est rarement naturel, à moins qu'on ne l'achette en sortant de la cave; qu'il est toujours plus ou moins mélangé, qu'il doit avoir une couleur franche relative à sa qualité, et un juste degré de spiritueux. S'il a perdu son esprit, sa couleur en a souffert une altération.

Un vin âpre et vert ne doit pas toujours être rejeté, souvent il devient bon en vieillissant. C'est presque toujours dans celui qui est naturel que se rencontrent ces deux symptômes : ils prouvent qu'on ne l'a point mélangé pour l'adoucir.

COLLAGE ET TIRAGE DU VIN.

Le consommateur, après avoir acheté du vin, doit s'occuper de le coller. Cette opération est nécessaire pour l'éclaircir et le dégager de la lie, ainsi que de la partie colorante qui a le plus de disposition à

former un dépôt dans les bouteilles. Le collage se fait, quelques jours après que les tonneaux ont été mis en cave, avec des blancs d'œufs ou de la colle de poisson. Pour coller une pièce de deux cent cinquante bouteilles, fouettez quatre blancs d'œufs frais avec une demi-bouteille de vin. Tirez préalablement cinq ou six bouteilles pleines. Otez la bonde ; introduisez dans le tonneau un bâton fendu, agitez-le de manière à donner à la liqueur un mouvement circulaire, versez vos blancs d'œufs ; agitez de nouveau avec le bâton pendant quelques instants. Remettez dans le tonneau le vin que vous en avez tiré ; frappez la pièce pour en faire sortir les bulles d'air qui ont pu s'y introduire ; changez la toile qui entoure la bonde, et fermez le tonneau. Au bout de quatre ou cinq jours, vous pourrez tirer le vin.

Le collage du vin blanc se fait avec de la colle de poisson. Pour une pièce de deux cent cinquante bouteilles, on la dissout dans une bouteille du même vin.

Avant de tirer le vin pour le mettre en bouteilles, il faut qu'il ait acquis toute sa maturité, ce que l'on connaît à sa saveur et à sa limpidité. Le tirage peut se faire en tout temps, excepté quand la température tourne à l'orage, et que soufflent les vents de l'ouest et du midi.

Comme le vin peut se gâter dans des bouteilles mal rincées et qu'il peut y contracter un mauvais goût, il faut avoir soin de les rincer avec du plomb de chasse ou des petits clous. Il est des amateurs qui préfèrent employer du gravier de rivière. Quand vous aurez rincé vos bouteilles, vous les examinerez l'une après

l'autre, vous mettrez au rebut celles qui sont étoilées et toutes celles qui exhalent une mauvaise odeur.

Quand vous avez rempli vos bouteilles, vous les bouchez avec des bouchons d'un liége fin, moelleux, flexible et compacte. N'employez point par principe d'économie ceux qui ont déjà servi, à moins que votre vin ne soit mis en bouteilles pour être bu tout de suite. Bouchez vos bouteilles à mesure que vous les remplissez, et si votre vin est pour être conservé, enduisez les bouchons de mastic.

Vos bouteilles remplies et bouchées, il faut les placer : à cet effet, vous nivelez l'endroit de la cave sur lequel vous voulez les arranger, et le garnissez de sable fin. En formant le premier rang de bouteilles, vous laissez 14 à 16 millimètres (6 à 7 lignes) d'intervalle entre chacune. Élevez le goulot avec des lattes que vous mettez par-dessous; mettez-en aussi sur le goulot et sur le ventre de ce premier rang. Arrangez en sens inverse celles du second rang, et continuez de cette manière jusqu'à la hauteur d'un mètre (3 pieds).

MALADIES ET DÉGÉNÉRESCENCE DES VINS. REMÈDES QU'ON DOIT Y APPORTER.

Plusieurs maladies attaquent les vins en tonneaux et même ceux en bouteilles. Les uns tournent en graisse, les autres à l'aigre; ils deviennent amers; ils prennent un goût d'évent, de futaille, de moisi.

Le vin tourne à la graisse, lorsqu'on le voit filer comme de l'huile. Cette maladie disparaît avec le temps; s'il est en tonneaux et que l'on soit pressé de

le boire, il faut le coller une seconde fois en mettant la colle dans une demi-bouteille d'esprit-de-vin, ou 30 grammes (1 once) de cachou pulvérisé, qu'on mêle bien à la liqueur. Votre vin qui tourne en graisse est-il en bouteilles, vous le transvasez deux fois, laissant entre chaque dépotage l'intervalle d'un mois.

Le vin tourne à l'aigre, soit par la négligence qu'on a mise à bien remplir les tonneaux, soit par la mauvaise qualité de la cave, soit par le transport pendant les chaleurs. Les vins qui contiennent peu de spiritueux y sont plus sujets que les autres. Il y a plusieurs manières de remédier à cette maladie. Si votre vin n'a pas assez d'esprits, prévenez-en l'aigreur par cinq ou six litres d'eau-de-vie versés dans chaque pièce; quand vous vous apercevez d'un commencement de goût d'aigre, soutirez-le dans un tonneau où vous avez brûlé un peu de mèche soufrée, et le collez avec une demi-douzaine de blancs d'œufs; laissez-le ensuite reposer; mettez-le en bouteilles, et le buvez tout de suite.

Vous pouvez encore remédier à cette maladie, en jetant dans votre pièce 125 grammes (4 onces) de froment grillé. Vingt-quatre heures après, vous soutirez votre vin, vous le collez, le mettez en bouteilles, et le buvez tout de suite.

Si votre vin devient amer dans le tonneau, vous devez le couper avec un vin plus jeune, ou avec une lie récente; s'il est dans des bouteilles bien bouchées et dans une bonne cave, prenez patience, il se rétablira avec le temps; mais ne déplacez pas vos bouteilles.

Le goût d'évent ne se communique qu'au vin qui

est dans un tonneau mal bouché; vous pouvez y remédier en le collant une seconde fois, en mêlant un douzième de lie nouvelle, en roulant souvent le tonneau, en le soutirant dans un autre tonneau, où vous ajouterez quatre ou cinq bouteilles d'eau-de-vie.

Si le vin a contracté un goût trop fort de futaille ou de moisissure, tout ce que vous pouvez faire, c'est de le soutirer dans un autre tonneau, où vous ferez descendre 500 grammes (une livre) de froment brûlé, enfermé dans un sac long qui puisse passer par la bonde, et que vous retiendrez suspendu à une ficelle. Vous boucherez le tonneau; au bout de vingt-quatre heures, vous soutirerez une seconde fois votre vin dans un tonneau où vous aurez mis un huitième de lie nouvelle.

Le vin est sujet à dégénérer, indépendamment des maladies que nous venons d'indiquer. Un vin faible qui arrive sain dans une bonne cave s'y soutient, et même peut y acquérir un degré de force qui lui manquait. Il importe donc beaucoup, pour en empêcher la dégénérescence, de faire en sorte qu'il n'y ait rien dans les caves ni dans le voisinage qui puisse y contribuer. La malpropreté et les matières qui sont susceptibles de fermentation en sont les ennemis les plus dangereux. Si des miasmes délétères, exhalés du sol ou des fosses d'aisance, y frappent votre odorat, allumez-y, suivant leur capacité, sur un morceau de tuile, 31 ou 62 grammes (1 ou 2 onces) de soufre, fermez le soupirail et la porte, et retirez-vous. Si un vin faible doit être gardé en tonneaux, vous le fortifiez en y ajoutant sept ou huit litres d'eau-de-vie par pièce.

Les vins lourds, pâteux, trop foncés en couleur, s'améliorent si on les coupe avec du vin blanc.

La plupart des marchands de vin de la capitale coupent des vins âpres et verts avec les gros vins spiritueux du Midi. Ils ont beau faire, leur désagréable saveur les fait toujours remarquer. Pour adoucir leur âpreté, il faut y ajouter de l'eau-de-vie à raison de huit ou dix litres par pièce de deux cent cinquante bouteilles. Si l'on dépasse cette proportion, les vins faibles se conservent longtemps.

SOINS QU'EXIGENT LES VINS EN BOUTEILLES.

Le consommateur ne doit pas croire avoir tout fait lorsqu'il a mis le vin en bouteilles.

La plupart des vins forment un dépôt dans les bouteilles; les rouges déposent beaucoup plus que les blancs, et c'est presque de toute leur partie colorante qu'ils garnissent le fond et les parois des bouteilles. Aussi, lorsqu'ils deviennent vieux, n'ont-ils plus qu'une couleur vermeille. Si ce sont des vins d'ordinaire, il est à propos de les transvaser; mais si ce sont des vins fins, et qu'on ne change pas les bouteilles de place, ce n'est qu'au moment de les servir qu'il faut faire cette opération, en faisant attention de ne pas agiter le dépôt, lorsqu'on les change de bouteilles.

Un vin gardé trop longtemps en bouteilles y prend un goût de vieux qu'on ne peut pas trop définir. S'il est trop fort, et si la quantité du vin ne permet pas de le consommer promptement, vous le remettrez dans les tonneaux, ou vous coupez avec un vin plus jeune et d'une bonne qualité. Si votre vin peut se boire promp-

tement, vous ferez bien de le laisser avec son goût vieillardé.

Le vin tourne en graisse ou en huile aussi bien dans les bouteilles que dans les tonneaux; souvent il se rétablit de lui-même avec le temps; mais si vous ne voulez pas attendre, vous n'avez d'autre parti à prendre que de le remettre dans la pièce, et d'en agir comme nous avons dit pour le vin qui tourne à la graisse dans le tonneau.

VINS DE FRANCE.

Les vins de France sont ceux dont la réputation est la plus étendue; dans le plus grand nombre de ces vins, on donne généralement la préférence à ceux que produit la Bourgogne. Ils ont un bouquet agréable, beaucoup de finesse, et conviennent aux estomacs les plus délicats.

La basse Bourgogne renferme plusieurs vignobles dont les vins, quoiqu'ils diffèrent de qualité, jouissent tous d'une bonne réputation, entre autres ceux de Tonnerre, Coulanges, Irancy, etc.

Parmi les vins de la haute Bourgogne, celui de Beaune tient un rang distingué. Sa couleur est d'un beau rouge : toutes ses qualités répondent à sa haute renommée; il les conserve longtemps sans nulle altération, et dans sa vieillesse il n'a pas moins de feu que dans sa jeunesse. Mais n'abusez pas de sa vigueur, et ne lui demandez pas après sa cinquième année la vivacité de la troisième. Quelques bouteilles de ce vin sont un ornement pour une table.

Les meilleurs vins de la côte de Beaune sont les vins

de Pomard, de Volney, de Nuits, de Richebourg, de la Chassagne, de Saint-Georges, de Vosne, de Chambertin, de la Romanée-Conti, du Clos-Vougeot, de Montarchet, etc.

Les vins blancs que produisent les côteaux bourguignons sont ceux de Chablis, qui sont fort agréables à boire; de Meursault, qui sont encore meilleurs, et de Montarchet, qui les surpassent encore; ceux de Pouilly peuvent encore être cités avec distinction.

A la suite des vins de la Bourgogne se présentent ceux de la Champagne, qui sont invités à toutes les fêtes, à tous les festins. Cette dernière province dédaigne de fabriquer les vins rouges, quoiqu'elle ne produise que des raisins noirs; aussi ces vins ne trouvent-ils que peu de partisans, si l'on en excepte ceux de Verzenai, de Bouzi et de Verzai.

Les vins blancs sont légers, et ont un bouquet qui plaît singulièrement à l'odorat. Leur couleur est œil de perdrix ou rosé, ou ils sont blancs mousseux. Les plus estimés sont ceux de Sillery, d'Aï et d'Épernay. Ne les gardez pas trop longtemps, ils finissent par tourner en graisse, déposent dans les bouteilles, et sont désagréables à boire.

Après ces vins, on peut déguster ceux de l'Ermitage qui croissent en Dauphiné, sur une hauteur de la rive droite du Rhône, et ceux de Château-Grillé, ainsi que ceux de Côte-Rôtie, que produit un vignoble du Vivarais, sur les rochers vis-à-vis de l'Ermitage. Si ces vins relèvent la saveur des viandes rôties, il faut être prudent pour les boire, car ils enivrent facilement. Il faut les laisser vieillir. Ces vins, avec ceux de Saint-

Peray et Condrieux, étaient autrefois servis pour les entremets. A Paris, ils ont cédé la place aux vins de Bordeaux.

On divise ces derniers vins en plusieurs classes. Pour les rouges, les plus estimés sont ceux de Lafitte, Château-Margaux, Haut-Brion, Médoc, Ségur, Saint-Julien, Saint-Émilion, Pichon-Longueville, Haut-Pesac.

Un sommelier doit s'attendre à voir ces vins attaqués de maladie environ deux mois après qu'il les a mis en bouteilles. Qu'il soit sans inquiétude, ils se guérissent eux-mêmes, et au bout de six mois ils se sont améliorés.

Les vins blancs de Bordeaux les plus renommés sont ceux de Barsac, de Langon, de Sauterne, et de Carbonieux.

Les vins du Languedoc ont bien aussi leur mérite. Le plus estimé est le muscat de Frontignan, blanc ou rouge. Les dames, qui l'aiment beaucoup, doivent le regarder comme un dangereux ami, car il porte facilement au cerveau.

Le Lunel blanc et rouge suit de près le Frontignan.

Le Jurançon, production du Béarn, est un vin blanc recherché. Il a tout à la fois le goût et l'odeur de la truffe, et le conserve longtemps.

Les vins de Provence sont bons, surtout les blancs, qui sont presque tous muscats. On les boit au dessert ou à la collation.

VINS ÉTRANGERS.

Le vin de Madère jouit aujourd'hui d'une grande vogue ; mais il faut qu'il soit sec et un peu amer ; qu'il

exhale un agréable parfum, et qu'il conserve le petit goût de poix qu'il reçoit des outres dans lesquelles on le transporte. La Malvoisie de la même île est aussi très-estimée. Beaucoup de gourmets la préfèrent au Madère sec. Le Porto, qui est aussi un vin portugais, a besoin de vieillir pour être bon.

Parmi les vins d'Espagne on distingue l'Alicante, le Rota, le Xérès et le Malaga. Les deux premiers sont rouges. Devenus vieux et pris à petites doses, ils sont excellents pour les poitrines délicates. Celui de Xérès, qui est blanc, est sec et un peu amer. Celui de Malaga, qui est rouge ou blanc, est onctueux et d'un beau jaune quand il est vieux. Il se conserve longtemps.

Les vins de Pacaret sont secs, et on les boit avec plaisir.

Parmi les vins d'Italie, on distingue celui d'Albe, blanc et rouge; il est agréable, peu capiteux et se digère facilement.

Le vin de Montefiascone en Toscane est très-estimé dans le pays, mais il porte aisément à la tête.

Celui de Florence est muscat.

Les vins de Lacryma-Christi et de Gaëte, dans le royaume de Naples, sont rouges, légers, et exhalent un agréable parfum.

Les vins de Schiras, en Perse, sont des vins de liqueur. Il en arrive en Europe une très-petite quantité, encore ne peut-on s'assurer, si l'on manque de point de comparaison, qu'ils sont du vrai crû de Schiras. Les Persans de distinction ne s'en privent pas plus que les mahométans de Constantinople de ceux de Chypre et de Scio.

INSTRUCTION

SUR LES HUÎTRES, LES TRUFFES, LES MELONS, LES CHAMPIGNONS, ETC., ETC.

DES HUITRES.

Les huîtres sont un des mets les plus recherchés des gastronomes. Voici ce qu'une grosse marchande de la rue Montorgueil m'a appris sur ce précieux coquillage.

On reconnaît qu'une huître est fraîche lorsque l'eau où elle baigne est pure et limpide, et que la chair en est lisse et brillante.

Il ne faut ouvrir les huîtres qu'au moment de les manger; elles perdent de leur fraîcheur si on les laisse ouvertes avant de les servir.

On sert indifféremment, et suivant le goût ou le caprice, les huîtres dégagées ou recouvertes de leur coquille supérieure. L'huître se digère facilement. Si l'on en avait mangé une trop grande quantité, il faudrait boire un peu de vinaigre, et non de lait, comme le conseille à tort le vulgaire des consommateurs.

De toutes les huîtres, la meilleure, quoique un peu grasse et fade, est celle d'*Ostende*. Celles qu'on mange le plus communément à Paris se nomment huîtres de *Cancale*.

Si l'on veut à la campagne ouvrir soi-même les huîtres, on prend de la main droite un couteau arrondi du bout; de la main gauche on tient l'huître horizonta-

ement, afin d'éviter que l'eau qu'elle contient ne se perde ; on glisse le couteau le long de la charnière de l'huître, on soulève fortement le couteau, et elle se détache. On doit avoir la précaution de tenir la coquille enveloppée d'un torchon ou serviette, pour que l'huître ne glisse pas dans la main.

On sert les huîtres avec des citrons et du gros poivre dit *mignonnette.*

DES TRUFFES.

La truffe donne du goût à toutes les préparations culinaires ; elle relève un assaisonnement, et ajoute au parfum d'une viande bien rôtie un parfum nouveau qui est presque enivrant. On ne saurait donner le dîner passable sans que la truffe y règne en souveraine.

Je ne conseille pas, comme je le vois faire souvent, d'emplir une dinde ou une poularde de truffes jusqu'au gosier. On veut chercher le mieux, on a tort ; c'est toujours l'ennemi du bien. Qu'arrive-t-il alors? c'est que votre poularde ne sent que la truffe ; il n'y a plus de ce mélange si suave de l'odeur d'une viande rôtie à point et de l'odeur du tubercule par excellence.

Coupez toujours vos truffes par bandes carrées de la largeur d'une pièce de vingt sous, et ne les râpez pas comme on pourrait faire du chocolat.

Lorsque vous achetez des truffes, il faut prendre garde qu'elles soient bien saines : une seule gâtée est capable d'altérer toutes les autres. On place les truffes dans

un panier qu'on tient suspendu dans une cave ou dans un autre endroit frais. Les truffes ne se gardent guère fraîches plus de quinze à vingt jours ; on doit surtout prendre garde qu'elles ne soient exposées à la gelée. En se gâtant elles commencent à devenir molles, se carient, perdent de leur odeur et de leur couleur; il s'en dégage bientôt une odeur fétide, approchant de celle des matières animales putréfiées.

Pour s'assurer si les truffes s'altèrent, on les touche et on les presse avec les doigts : dès qu'elles commencent à s'attendrir, il faut promptement les consommer.

Lorsqu'il s'agit de garder les truffes plusieurs mois, on peut employer le moyen suivant : on les nettoie parfaitement, on les cuit au quart dans du vin, on les retire, on les essuie, et on les fait baigner dans l'huile d'olive ; mais il faut qu'elles en soient recouvertes, afin que l'air ne les touche point. Le pot dans lequel on les place doit être hermétiquement fermé.

DES MELONS.

On doit se défier des marchands de melons : premier axiôme. Il faut soi-même savoir choisir et acheter.

La couleur est le premier signe auquel on devra faire attention : elle ne doit être ni trop verte, ni trop jaune. Un melon trop jaune est rarement savoureux.

Le poids du melon indique sa qualité. Si le melon sonne, il est creux et doit être rejeté.

Donnez sur le ventre du melon un petit coup de

doigt; s'il ne résonne pas, c'est déjà un bon signe, le fruit est plein, il y a du jus.

Prenez le melon des deux mains, et vous éloignant un peu de l'étalage du marchand, approchez lentement le melon du nez, flairez doucement; s'il ne sent rien, laissez-le et passez à un second, à un troisième, et quand votre odorat aura été embaumé, ne vous dessaisissez pas du fruit.

Je n'aime pas aux melons une queue trop longue.

Je n'aime pas non plus un melon ou trop grand ou trop aplati; il faut ordinairement qu'il ait une forme ovale, et que ses côtes soient saillantes et bien tendues.

Dès qu'on a acheté un melon, on doit se hâter de le faire rafraîchir dans de l'eau de rivière ou de puits au moins pendant une heure.

Les espèces de melons qu'on mange le plus communément sont :

Espèces hâtives.

Le *Petit Cantaloup-Prescott*, le *Petit Sucrin*, le *Petit Cantaloup de Malte*, le *Gros Sucrin*, le *Melon des Carmes*, le *Maraîcher*.

Espèces tardives.

Le *Melon de Fleurei*, le *Melon d'Honfleur*, le *Cantaloup de Sèvres*, le *Cantaloup vert*, le *Cantaloup Ananas*, la *Pastèque* ou *Melon d'eau*.

DES CHAMPIGNONS.

Les meilleurs champignons sont indigestes, et il est très-facile de les confondre avec les malfaisants. Que les gourmands se rassurent pourtant : l'autorité a institué des inspecteurs pour visiter les champignons qu'on apporte à la halle et aux marchés de la capitale. L'administration municipale a chargé en outre le conseil de salubrité de rédiger une instruction pour secourir promptement et efficacement les personnes empoisonnées. Je me suis procuré cette pièce importante, et je crois rendre un véritable service en l'insérant ici.

INSTRUCTION SUR LES CHAMPIGNONS.

Les champignons les plus propres à servir d'aliment sont, de leur nature, difficiles à digérer. Lorsqu'ils sont mangés en grande quantité, ou qu'ils ont été gardés quelque temps avant d'être cuits, ils peuvent causer des accidents fâcheux.

Il y a des champignons qui sont de *vrais poisons*, lors même qu'ils sont mangés frais.

Pour les personnes qui ne connaissent point parfaitement ces végétaux, et qui ont l'imprudence d'en cueillir dans les bois ou dans les champs, nous allons indiquer les principaux caractères propres à distinguer l'espèce des champignons, ensuite nous décrirons, en abrégé, plusieurs espèces bonnes à manger; enfin, nous placerons à côté de ces espèces la description des champignons qui en approchent pour la ressemblance, et qui cependant sont pernicieux.

Le champignon est composé d'un *chapiteau* ou tête, et d'une tige, sorte de queue ou pivot qui le supporte. Lorsqu'il est très-jeune, il a la forme d'un œuf, tantôt nu, tantôt renfermé dans une poche ou *bourse*. Quand le chapiteau se développe sous la forme de parasol, il laisse quelquefois autour de la tige les débris de la bourse, qui prennent le nom de *collet*.

Le chapeau est garni en-dessous de feuillets serrés qui s'étendent du centre à la circonférence.

BON CHAMPIGNON.

Champignon ordinaire, *Agaricus campestris*. On le trouve dans les pâturages et dans les friches. Il n'a point de bourse ; son pivot ou pied, à peu près rond, plein et charnu, est garni d'un collet très-apparent. Son chapeau est blanc en-dessus ; ses feuilles ont une couleur de chair ou de rose plus ou moins claire.

C'est ce champignon que l'on fait venir sur couche, et c'est le seul *Champignon de couche* qu'il soit permis de vendre à la halle et dans les marchés de Paris. Il ne peut nuire que lorsqu'on en mange en trop grande quantité, ou qu'il est dans un état trop avancé.

MAUVAIS CHAMPIGNONS.

On peut confondre avec cette bonne espèce une autre qui est très-pernicieuse : c'est le *Champignon bulbeux, Agaricus bulbosus*, ainsi nommé parce que la base de son pivot est renflée en forme de bulbe autour duquel on retrouve des vestiges d'une bourse qui renfermait le chapeau. Il a aussi le collet comme le bon champignon. Les feuillets sont blancs et non

point rosés; le dessus du chapeau est tantôt très-blanc, tantôt verdâtre; quelquefois le chapeau verdâtre est parsemé en-dessus de vestiges ou débris de la bourse.

C'est ce champignon, surtout celui qui est blanc en-dessus, qui a trompé beaucoup de personnes, et qui a causé des accidents funestes.

Il faut rejeter tout champignon ressemblant d'ailleurs au champignon ordinaire, dont la base du pied ou pivot est renflée en forme de bulbe qui a une bourse dont on retrouve les débris; et dont les feuillets du chapeau sont blancs et non point rosés.

BONS CHAMPIGNONS.

Oronge vraie, *Agaricus aurentiacus*. Ce champignon a une bourse très-considérable. Il est ordinairement plus gros que le champignon de couches. Son chapeau est rouge en-dehors ou rouge orangé; ses feuilles sont d'une belle couleur jaune. Son support ou pied est jaunâtre, très-renflé, surtout par le bas; il est garni d'un collet assez grand et jaunâtre. Ce champignon, qu'on trouve dans les taillis à Fontainebleau et dans le midi de la France, est un mets délicat et très-sain.

Oronge blanche, *Agaricus ovoideus*. Elle est moins délicate que la précédente; elle a la même forme; une bourse et un collet pareils; elle n'en diffère qu'en ce que toutes les parties sont blanches.

MAUVAIS CHAMPIGNONS.

Oronge fausse, *Agaricus pseudo-aurentiacus*. Son

chapeau est, en-dessus, d'un rouge plus vif et non orangé comme celui de l'Oronge vraie : il est parsemé de petites taches blanches qui sont les débris de bourse. Son support est moins épais, plus arrondi, plus élevé ; les restes de la bourse ont plus d'adhérence avec le bulbe qui est à la base du support. La réunion de la couleur rouge du chapeau et de la couleur blanche des feuillets, est un indice assuré pour distinguer la fausse Oronge de la vraie.

La fausse Oronge se trouve dans les environs de Paris et en divers lieux de la France, notamment dans la forêt de Fontainebleau ; c'est un des champignons les plus vénéneux et qui produit les accidents les plus terribles.

Plusieurs autres champignons bulbeux et malfaisants ont des rapports moins marqués avec l'Oronge vraie : les uns sont recouverts de tubercules nombreux ou d'un enduit gluant ; les autres ont une couleur livide, une odeur désagréable, et leur seule vue les fait rejeter.

BONS CHAMPIGNONS.

Mousserons. Ils croissent au milieu de la mousse ou dans des friches gazonnées. Ils sont d'une couleur fauve ; le chapeau, de forme plus ou moins irrégulière, est couvert d'une peau qui a le luisant et la sécheresse d'une peau de gant. Le pivot plein et ferme peut se tordre sans être cassé. On en distingue de deux espèces : l'une plus grosse, plus irrégulière, à pivot plus gros et par proportion plus court ; c'est le *Mousseron ordinaire*, *Agaricus mousseron*. L'autre

est plus petite, son chapeau est plus mince, son support est plus grêle; c'est le *faux Mousseron, Agaricus pseudo-mousseron.* Ils sont bons à manger tous les deux, et d'un goût fort agréable.

MOUSSERONS SUSPECTS.

On peut confondre avec ce mousseron plusieurs petits champignons de même couleur et de même forme, qui n'ont point son goût agréable. On les distinguera, parce que la surface de leur chapeau n'est pas sèche, qu'ils sont d'une consistance plus molle, que leur support est creux et cassant.

Parmi les champignons feuilletés, il en est encore beaucoup que l'on peut manger impunément; mais comme ils ressemblent à d'autres plus ou moins dangereux, il est prudent de s'en abstenir.

On doit cependant encore distinguer la *Chanterelle*, *Agaricus cantharellus.* C'est un petit champignon jaune dans toutes ses parties. Son chapeau, à peu près aplati en-dessus, prend en-dessous la forme d'un cône renversé, couvert de feuillets épais semblables à de petits plis, et est terminé inférieurement en un pied très-court. Cette espèce est recherchée.

Parmi les champignons non feuilletés, nous ne parlerons point du *Cepé* ou *Bolet*, *Boletus esculentus*, dont une espèce est très-estimée dans le midi, mais dont on fait peu de cas à Paris, non plus que des *Vesses-de-Loup*, *Lycoperdon*, dont on fait très-rarement usage, à cause du peu de goût qu'elles ont, et parce que leur chair se change très-promptement en poussière.

BON CHAMPIGNON.

Morille, *Phallus esculentus*. Sur un pivot élargi par le bas, porte le chapeau toujours resserré contre lui, ne s'ouvrant jamais en parasol, inégal et comme celluleux sur la surface extérieure; ce champignon croît dans les taillis au pied des arbres; il est sain et très-recherché.

MAUVAIS CHAMPIGNONS.

Le *Satyre*, *Phallus impudicus*, qui ressemble à la Morille par son chapeau celluleux, a un pied très-élevé sortant d'une bourse. Le chapeau est plus petit et laisse suinter une liqueur verdâtre. Ce champignon exhale une très-mauvaise odeur et est très-dangereux.

BON CHAMPIGNON.

Girole ou *Clavaire*, *Clavario corraloides*. Ce champignon diffère de tous les précédents : c'est une substance charnue, ayant une espèce de tronc qui se ramifie comme le chou-fleur et se termine en pointes mousses ou arrondies. Sa couleur est tantôt blanchâtre; tantôt jaunâtre tirant sur le rouge; son goût est assez délicat. On ne connaît dans ce genre aucune espèce pernicieuse.

On ne saurait trop recommander à ceux qui ne connaissent pas parfaitement les champignons, de ne manger que ceux qui sont généralement reconnus pour bons, le *Champignon de couche*, le *Champignon ordinaire*, l'*Oronge vraie*, l'*Oronge blanche*, les deux *Mousserons*, la *Chanterelle*, le *Cepe*, la *Morille* et la *Girole*.

ACCIDENTS CAUSÉS PAR LES CHAMPIGNONS.

Les personnes qui ont mangé des champignons malfaisants éprouvent plus ou moins promptement tous les accidents qui caractérisent un poison âcre stupéfiant : savoir, des nausées, des envies de vomir, des efforts sans vomissement, avec défaillance, anxiétés, sentiment de suffocation, d'oppression ; souvent ardeur avec soif, constriction à la gorge, toujours avec douleur à la région de l'estomac ; quelques fois des vomissements fréquents et violents, des déjections alvines abondantes, noirâtres, sanguinolentes, accompagnées de coliques, de tenesme, de gonflement, et tension douloureuse du ventre ; d'autres fois, au contraire, il y a rétention de toutes les évacuations, rétraction et enfoncement de l'ombilic.

A ces premiers symptômes se joignent bientôt des vertiges : la pesanteur de la tête, la stupeur, le délire, l'assoupissement, la léthargie, des crampes douloureuses, des convulsions aux membres et à la face, le froid des extrémités et la faiblesse du pouls. La mort vient ordinairement terminer, en deux ou trois jours, cette scène de douleur.

La marche, le développement des accidents présentent quelque différence, suivant la nature des champignons, la quantité que l'on en a mangée et la constitution de l'individu. Quelquefois les accidents se déclarent peu de temps après le repas; le plus ordinairement ils ne surviennent qu'après dix à douze heures.

Le premier objet, dans tous ces cas, doit être de

procurer la sortie des champignons vénéneux. Ainsi, on doit employer un vomitif, tel que le tartrite de potasse antimonié ou émétique ordinaire; mais pour rendre ce remède efficace, il faut le donner à une dose suffisante, l'associer à quelque sel propre à exciter l'action de l'estomac, délayer, diviser l'humeur glaireuse et muqueuse dont la sécrétion est devenue plus abondante par l'impression des champignons. On fera donc dissoudre dans un demi-kilogramme (1 livre ou chopine) d'eau chaude, 2 à 3 décigrammes (4 ou 5 grains) de tartrite de potasse antimonié (émétique), avec 12 à 16 grammes (3 à 4 gros) de sulfate de soude (sel de Glauber), et on fera boire à la personne malade cette solution par verrées tièdes, plus ou moins rapprochées, en augmentant les doses jusqu'à ce qu'elle ait des évacuations.

Dans les premiers instants, le vomissement suffit quelquefois pour entraîner tous les champignons et faire cesser les accidents; mais si les secours convenables ont été différés, si les accidents ne sont survenus que plusieurs heures après le repas, on doit présumer qu'une partie des champignons vénéneux a passé dans l'intestin, et alors il est nécessaire d'avoir recours aux purgatifs, aux lavements faits avec la casse, le séné, et quelque sel neutre, pour déterminer des évacuations promptes et abondantes. On emploiera dans ce cas avec succès, comme purgatif, une mixture faite avec de l'huile douce de ricin et le sirop de pêcher, que l'on aromatisera avec quelques gouttes d'éther alcoolisé (liqueur minérale d'Hoffmann), et que l'on fera prendre par cuillerées plus ou moins rapprochées.

Après ces évacuations, qui sont d'une nécessité indispensable, il faut, pour remédier aux douleurs, à l'irritation produite par le poison, avoir recours à l'usage des mucilagineux, des adoucissants, que l'on associe aux fortifiants, aux nervins. Ainsi on prescrira aux malades l'eau de riz gommée, une légère infusion de fleurs de sureau coupée avec le lait, et à laquelle on ajoutera de la fleur d'orange, de l'eau de menthe simple et un sirop. On emploiera aussi avec avantage les émulsions, les potions huileuses aromatisées avec une certaine quantité d'éther sulfurique. Dans quelques cas on sera obligé d'avoir recours aux toniques, aux potions camphrées, et lorsqu'il y aura tension douloureuse du ventre, il faudra employer les fomentations émollientes, quelquefois même les bains, les saignées; mais l'usage de ces moyens ne peut être déterminé que par le médecin, qui les modifie suivant les circonstances particulières; car l'efficacité du traitement consiste essentiellement non pas dans les spécifiques ou antidotes, dont on abuse si souvent le public, mais dans l'application faite à propos de remèdes simples et généralement bien connus.

Les membres composant le conseil de salubrité.

Signé : Parmentier, Deyeux, Touret, Huzard,
Leroux, Dupuytren, C. L. Cadet.

PETIT TRAITÉ

DES ALTÉRATIONS ET FALSIFICATIONS LES PLUS FRÉQUENTES.

Il est assurément indispensable que la parfaite cuisinière soit prévenue des fraudes dont elle peut chaque jour être dupe, et connaisse les moyens simples et faciles de les découvrir ; j'ai donc cru devoir compléter mon *Cordon Bleu* en ajoutant à cette édition un petit traité des falsifications et des altérations les plus fréquentes.

Une longue pratique m'avait rendu familières les ruses des marchands ; j'ai cependant éprouvé quelques difficultés pour en dresser la note exacte, et des connaissances plus étendues que les miennes devenaient ici nécessaires ; j'ai donc eu recours, pour faire réviser mon travail, à l'obligeance d'un chimiste dont l'érudition embrasse les moindres détails culinaires. J'ai adopté pour cette partie intéressante du *Cordon Bleu*, la division par ordre alphabétique qui en rendra l'usage plus commode et plus facile.

Les substances alimentaires peuvent être altérées de deux manières :

1º Naturellement, par la vétusté et la réaction que la sécheresse, l'humidité et les variations de température ont pu occasioner dans la substance même : quelquefois à ces causes d'altération se joint la détérioration occasionée par le défaut de soins, qui a pu

laisser pénétrer dans la substance de la poussière, des matières étrangères, et enfin des insectes, qui altèrent plus ou moins l'aliment, et le rendent tout-à-fait inutile, et quelquefois nuisible.

2° Artificiellement, par des substances que la fraude et la mauvaise foi y introduisent pour augmenter le poids ou le volume d'une substance chère par une substance à plus bas prix, ou par des mélanges destinés à corriger ou au moins à masquer l'altération naturelle d'une substance détériorée. C'est ce que l'on nomme *sophistication.*

Les altérations naturelles des substances se reconnaissent par la vue, l'odorat et le goût ; ainsi on reconnaît facilement à la vue et à l'odeur les altérations de la farine, du pain, du poisson, de la viande, etc., qui sont moisis ou corrompus ; à la vue et au goût, celle du vin qui a tourné au gras, à l'aigre, etc. ; du lait, du petit-lait qui est aigri, etc.; à l'odeur seule, l'altération du beurre, des graisses, des huiles, qui ont pris l'odeur rance. L'usage et la pratique sont les meilleurs guides que l'on puisse suivre dans ces cas.

Les sophistications des substances ne sont pas aussi faciles à reconnaître. Il y en a de deux sortes : les unes ne sont pas nuisibles sous le rapport de la santé ; tel est le mélange d'un peu de pomme de terre dans le beurre, de fécule dans le chocolat, etc. ; d'autres au contraire sont pernicieuses à la santé, et quelques-unes tellement dangereuses, que leur introduction dans l'estomac occasionne un véritable empoisonnement, telles sont les sophistications par les préparations de plomb et autres composés chimiques.

Ces altérations, dont l'existence n'est souvent révélée que par leurs effets désastreux, peuvent être facilement constatées par l'analyse chimique; mais pour cela il faut faire usage de réactifs dont l'emploi demande beaucoup de sagacité et d'habitude pratique.

Les différentes substances employées pour les usages domestiques sont solides ou liquides; nous nous occuperons d'abord des premières.

Beurre. Le beurre ne peut s'obtenir que du lait.

Propriétés naturelles. Le bon beurre a une couleur jaune ou jaune blanchâtre, une odeur particulière, et une saveur douce et agréable. Il est plus léger que l'eau.

Altérations. Le beurre qui contient du petit-lait et du *caseum*, c'est-à-dire une des parties du lait qui forme le fromage, est susceptible de s'aigrir promptement, surtout en été; il devient alors rance. Lorsqu'il ne fait que commencer à s'aigrir, on peut, en le pétrissant et en le lavant dans de l'eau fraîche souvent renouvelée, lui enlever cette saveur désagréable.

Falsifications. On falsifie le beurre : 1° avec des châtaignes ou des pommes de terre cuites dans l'eau, écrasées et mêlées ensuite avec lui. On peut d'abord s'assurer si le beurre qu'on soupçonne n'est pas plus pesant que l'eau; dans ce cas, il serait évident qu'il contient une substance étrangère. Mais pour reconnaître cette substance, que nous supposons être de la pomme de terre ou de la châtaigne, il faut faire fondre le beurre au bain-marie à la température de 66° cent., dans un tube de verre ou une petite fiole. Le beurre, plus léger, se trouve à la surface, tandis que le caséum

qu'il contenait, ainsi que les pommes de terre ou les châtaignes, restent au fond. 2° On falsifie quelquefois le beurre en y mêlant du sable blanc ou jaune très-fin, ou de la craie; dans ce cas, on fera fondre le beurre dans dix à douze fois son poids d'eau, à une chaleur douce. Tout le beurre liquéfié viendra à la surface du liquide, tandis que les autres matières, qui sont insolubles, se déposeront au fond du vase. 3° On augmente aussi le poids du beurre en y faisant entrer de la graisse ou suif de veau. On pourra reconnaître cette falsification en mettant quelques morceaux de ce beurre dans une petite fiole de verre qu'on fera chauffer au bain-marie à une chaleur de 36 degrés centigr. Comme le beurre devient liquide à cette température, et que le suif de veau exige de 50 à 56 degrés pour passer au même état, ce dernier restera solide, tandis que tout le beurre aura été liquéfié.

Café. Je ne parlerai pas ici des diverses espèces de café, telles que le café *Moka*, le café *de la Martinique*, le café *Bourbon* et *Saint-Domingue ;* tous les jours on mêle ces différentes sortes de café, même dans les ménages.

Altérations. Les cafés piqués de vers, ou moisis pour avoir été longtemps exposés à l'humidité, ou altérés par l'eau de mer, etc., sont souvent mélangés avec des cafés de bonne qualité. Le café avarié est ordinairement de couleur noirâtre.

Falsifications. Le café que l'on vend en poudre est souvent mêlé avec de la racine torréfiée et broyée de chicorée sauvage. Cette fraude est presque générale-

ment mise en usage, et souvent on est trompé par les marchands. Voici par quels moyens on peut la reconnaître. La poudre du café est composée de parties plus dures que celles qui composent la poudre de chicorée. On s'en aperçoit facilement en pressant entre les doigts les deux poudres séparément, ou le mélange de l'une avec l'autre. Dans ce dernier cas, on sent des parties plus molles, et d'autres parties plus résistantes. Si, après avoir mouillé les doigts avec de l'eau ou de la salive, on prend une pincée de mélange de café et de chicorée, et qu'on le presse en remuant les doigts l'un sur l'autre pendant quelque temps, les poudres finissent par s'agglomérer et former une petite boulette ; le café en poudre, au contraire, lorsqu'il est sans mélange, ne peut se réunir en boulettes, et reste à l'état pulvérulent. De plus, la saveur du café est seulement amère ; celle du mélange de café et de chicorée est tout à la fois amère et légèrement acidule. Enfin, une personne qui a l'odorat exercé pourra reconnaître et distinguer l'odeur de la poudre de chicorée mêlée à celle du café, pourvu qu'il y en ait une certaine quantité de la première.

Chocolat. Rien n'est plus difficile que de rencontrer un chocolat qui ne renferme aucune matière étrangère. Ceux mêmes qui sont préparés avec le plus de soin ne sont pas entièrement exempts de ce défaut.

Altérations. Le chocolat peut avoir été préparé avec des amandes de cacao mal mondées, ou gâtées, piquées des vers, etc. ; ou bien les germes des amandes n'ont pas été enlevés, ou bien enfin on a employé un sucre chargé d'impuretés, ou de la cassonade de

mauvaise qualité. Dans tous ces cas, il se forme au fond du vase un dépôt noirâtre plus ou moins abondant.

Falsifications. Le chocolat peut être falsifié par de la farine de froment, de pois, de lentilles; et surtout par ces deux dernières. Vous reconnaîtrez cette fraude en goûtant le chocolat, qui laissera dans la bouche un goût pâteux. Ce chocolat, préparé à l'eau, donnera une odeur de colle de farine au premier bouillon : refroidi, il se convertira en une espèce de gelée. Ces indications suffisent pour annoncer la présence de la farine ; quelquefois, avant de préparer le chocolat, les fabricants enlèvent aux amandes l'huile qu'elles contiennent, et qu'on connaît sous le nom de beurre de cacao. Ils remplacent alors cette huile par une huile ordinaire ou des graisses animales. On reconnaît souvent cette fraude à l'odeur du chocolat, qui se rapproche un peu de celle du fromage.

FARINE. *Falsifications.* La farine peut être falsifiée, 1° par du plâtre ; 2° en y mêlant de la craie. Dans l'un et l'autre cas, on peut se servir du moyen suivant : Faites chauffer une pelle au feu; quand elle commencera à rougir, jetez dessus plusieurs pincées de la farine suspecte ; tout ce qui sera farine brûlera et restera en charbon, tandis que les sels calcaires qui n'auront pas été décomposés resteront blancs.

FROMAGE. *Falsifications.* Il arrive quelquefois que, pour augmenter le poids et le volume du fromage ordinaire, on le mêle avec de la farine de pommes de terre cuites et écrasées, de la farine de pois ou des fécules. Dans le cas où le fromage contiendrait une ou

plusieurs de ces substances, le moyen le plus facile de découvrir la fraude serait d'en triturer une partie avec un peu d'eau et d'iode, qui donnerait au mélange une belle couleur bleue. Dans le cas où le fromage serait sans mélange, pur, la couleur que lui donnerait l'iode serait analogue à celle du tabac d'Espagne (1).

MIEL. Il existe dans le commerce plusieurs espèces de miel. Le plus estimé est le miel de Narbonne, et celui du Gâtinais, qui est blanc, ferme, grenu, d'une odeur agréable, souvent aromatique et d'une saveur très-douce.

Altérations. Le miel tour-à-tour exposé à l'humidité et à la chaleur, peut entrer en fermentation; alors il se liquéfie, perd l'odeur agréable qu'il avait, contracte un goût acide et alcoolique.

Falsifications. Lorsque le miel est cher, ou lorsqu'il commence à éprouver un commencement de fermentation qui le rend liquide, les marchands y mêlent quelquefois de la farine dans la proportion de 30 grammes (une once) par 500 grammes (une livre) environ; si le miel vient d'être récolté, ils ajoutent un peu d'eau et battent fortement le mélange pour en faire une masse homogène. Outre la farine, on mêle encore au miel de l'amidon, des pommes de terre, des châtaignes, de la fécule, dans les mêmes proportions, ou même plus grandes encore. Dans le cas où le miel est ainsi falsifié, si on le chauffe, loin de se liquéfier il prend plus de consistance, et ne passe pas au travers du blanchet. Si on verse de l'eau froide sur ce

(1) Cette expérience peut se faire chez tous les pharmaciens.

miel, tout ce qui est miel se dissoudra, mais non la fécule.

Poivre. On distingue dans l'économie domestique deux espèces de poivre, le poivre blanc et le poivre noir. Le premier est plus estimé que l'autre.

Altérations. Le poivre conserve longtemps son odeur et sa saveur; mais il les perd plus ou moins par la vétusté, surtout s'il a été réduit en poudre. Le poivre blanc qu'on a soumis à une trop longue macération dans l'eau pour lui enlever son écorce, est de beaucoup plus faible et moins piquant que le poivre noir proprement dit. Le poivre perd en général de sa saveur et de sa force quand il a été exposé longtemps à l'humidité. Il convient donc de le conserver dans des boîtes bien fermées et placées dans un lieu sec. Un poivre qui nage sur l'eau, qui se brise entre les doigts, qui a une saveur faible, dont les grains sont maigres, poudreux, rongés des vers, ou moisis, est altéré, et on doit le rejeter.

Falsifications. 1° On vend quelquefois un poivre artificiel dont les grains ressemblent à ceux du véritable poivre dépouillé de son écorce : il est composé d'une pâte faite avec de la farine de seigle, du piment de Provence et de la farine de moutarde. On reconnaîtra cette fraude en faisant macérer dans l'eau ce prétendu poivre, qui ne tardera pas à s'y réduire en une pâte molle qui formera une espèce de colle si on la fait chauffer.

2° On falsifie le poivre en poudre avec de la farine de lentilles, et la racine pulvérisée d'un *achillea*,

connu sous le nom d'*épice d'Auvergne*. On mêle quelquefois aussi au poivre de la farine de moutarde noire, pour lui donner les points noirs qu'offre la poudre du poivre naturel.

3° Une autre falsification plus importante, parce qu'elle peut être dangereuse, mais heureusement assez rare, consiste à faire passer du poivre noir pour du poivre blanc, en recouvrant le premier d'une légère couche de pâte faite avec de l'amidon, du blanc de céruse. On peut reconnaître cette fraude en enlevant la superficie d'un de ces grains de poivre, soit avec l'ongle, soit avec un couteau, ou mieux en frappant dessus avec un corps dur. On peut aussi les mettre dans l'eau, où la pâte se fond.

Sel. *Falsifications*. Le sel marin, dont l'emploi est indispensable pour l'assaisonnement des aliments et la conservation de beaucoup de viandes, peut être mélangé, surtout quand il est à l'état de sel blanc, avec du sel de Glauber. Dans ce cas, si on expose ce sel à un air très-sec, on en voit une partie s'effleurir.

Remarques. On doit toujours employer un sel vieux de préférence à un sel nouveau. Le sel récemment extrait des salines est amer et déliquescent, parce qu'il est rare qu'il ne contienne pas quelques sels étrangers qui sont déliquescents de leur nature. Le sel qui a vieilli en *camelles* (en monceaux) a une saveur vive et piquante, une consistance solide, et ne s'humecte qu'à l'air humide.

Sucre. Le sucre pur et de première qualité doit

être dur, solide, sonore, blanc ; lorsqu'on le met dans de l'eau distillée, il donne une solution complète et claire.

Altérations. Le sucre tel que je viens de le décrire, n'est presque pas susceptible de s'altérer. Il n'attire pas l'humidité de l'air, s'effleurit même à la longue à l'air sec, et se conserve très-longtemps.

Falsifications. Le sucre peut être falsifié par du sucre de lait. On reconnaît cette fraude en traitant le sucre par de l'alcool à 30 ou 36 degrés, qui ne dissoudra que le sucre, et laissera intact le sucre de lait, que son insipidité fera aisément reconnaître. Le plâtre, le sable, la craie mêlés au sucre, se reconnaîtront facilement en faisant fondre celui-ci dans l'eau froide. Ces matières insolubles se déposeront au fond du vase.

Thé. Nous croyons qu'il pourra être agréable à nos lectrices de trouver ici quelques détails sur l'histoire de la préparation du thé.

Le thé, dont on fait maintenant un si grand usage dans presque toute l'Europe, est la feuille d'un arbrisseau qui croît à la Chine et au Japon; laquelle, après avoir éprouvé une sorte de torréfaction et avoir été roulée sur elle-même, est répandue ensuite dans le commerce. Bien qu'on distingue plusieurs espèces et plusieurs qualités de thé, et que les unes et les autres soient de prix différents et plus ou moins recherchées, tous ces thés sont produits par la même espèce végétale, *thea chinensis.*

Les thés se divisent en deux classes principales :

thés verts et *thés noirs*. On distingue jusqu'à sept ou huit espèces de thés verts, parmi lesquelles on nous en apporte une que les Chinois dédaignent : aussi l'appellent-ils d'un nom qui signifie thé de rebut. Ses feuilles sont de couleur inégale, mal roulées, d'une saveur forte sans être agréable. Deux thés verts sont surtout employés chez nous : le *thé perlé*, dont la feuille est parfaitement roulée sur elle-même. On lui a donné ce nom à cause de sa forme presque ronde et de sa couleur qui doit être d'un vert argentin. L'autre espèce, thé hyswen, plus répandue que la précédente, a ses feuilles d'un vert sombre un peu noirâtre, bien roulées et entières. Son odeur est agréable, herbacée et aromatique tout à la fois. S'il est vieux, il a une odeur forte et agréable, une saveur âcre et astringente. Il importe de le conserver, ainsi que tous les autres thés, dans des boîtes de bois garnies de feuilles d'étain, ou mieux encore de porcelaine, et non dans les bouteilles de verre ou de cristal, pour qu'ils soient à l'abri de la lumière.

On distingue aussi sept à huit espèces de thés noirs, parmi lesquelles le thé *Bou* ou *Boui* est le plus répandu et le plus employé, mais il n'est pas le meilleur. Ses feuilles sont peu roulées, souvent brisées, remplies de poussière ; on en trouve parmi elles qui sont jaunâtres. Il est une autre espèce de thé noir, nommée thé *camphou*, c'est-à-dire feuilles choisies. Il est composé des meilleures feuilles de thé bou, entières, tendres et de médiocre grandeur. Il est de beaucoup préférable à l'autre, mais plus rare.

Le meilleur thé est celui qu'on récolte à la fin de

février ou au commencement de mars; aussi est-il presque exclusivement réservé pour les gens les plus riches du pays; il ne nous en parvient qu'une petite quantité, et presque toujours alors il est mélangé : on l'appelle thé *impérial*. Celui que nous recevons se récolte plus tard, lorsque les feuiltes ont atteint tout ou presque tout leur développement. Enfin, celui qu'on récolte en dernier, c'est-à-dire vers le mois de juin, est le moins estimé; il sert le plus ordinairement aux pauvres et aux gens du peuple. Quand les feuilles sont cueillies, on les trempe dans l'eau bouillante pendant une demi-minute au plus, pour leur enlever une partie de leur âcreté, puis on les verse dans de larges poêles, d'abord médiocrement chauffées; on les remue avec la main, et on laisse chauffer la poêle jusqu'à ce que celle-ci communique aux feuilles une chaleur telle que la main ne puisse la supporter; alors on verse promptement les feuilles sur des nattes, et des ouvriers les roulent en les froissant dans leurs mains, toujours dans la même direction, tandis que d'autres les éventent pour les faire refroidir plus promptement; car c'est par un prompt refroidissement que les feuilles se conservent roulées plus longtemps. Ces procédés sont répétés deux à trois fois, et même plus, jusqu'à ce que toute humidité ait quitté les feuilles.

Le thé vert a une légère odeur de foin et une qualité enivrante qu'il manifeste souvent par son action sur les nerfs, quand on le prend trop fort et en trop grande quantité.

Le thé noir acquiert cette couleur, parce que, dans sa première préparation, on le fait rester plus long-

temps dans l'eau bouillante; il est, par cette raison, moins âcre et moins aromatique que le thé vert. L'usage du thé s'est répandu en Europe en 1666. Maintenant les feuilles de cet arbrisseau sont devenues d'un usage si habituel et même si nécessaire dans certains pays humides, comme la Hollande et l'Angleterre, que dans la seule Europe il s'en consomme plus de dix millions de kilog. par année. En France on le prend en général plutôt par ton et par mode que par nécessité; tandis que dans les pays humides, l'usage habituel du thé s'explique par les conditions atmosphériques où se trouvent les habitants.

On a proposé, pour remplacer le thé dans nos climats, les feuilles d'un petit arbrisseau nommé *Gaultieria procumbens*, de la famille des bruyères. Il est originaire du Canada. Il se plaît dans les terrains arides et sablonneux, sans craindre le froid de l'hiver, et s'acclimate facilement. Celse, un des botanistes les plus distingués du dernier siècle, en a essayé l'usage à la place du thé; et, selon lui, l'infusion préparée avec les feuilles de cet arbrisseau a entièrement le goût du thé, sans avoir les qualités excitantes et enivrantes de ce dernier, du vert surtout. Hallé a répété les mêmes essais, et a reconnu que ces feuilles offraient une saveur agréable sans avoir les inconvénients du thé. On pourrait facilement répandre la culture de cet arbrisseau, et essayer l'usage de ses feuilles, qu'on pourrait aussi mêler, dans les ménages, avec du thé.

Altérations. Le thé peut être altéré, 1° par une mauvaise préparation; 2° parce qu'il a été mal conservé : dans ces cas on trouve souvent des feuilles ta-

chées de rouille ; dans les thés verts on trouve quelquefois des feuilles desséchées et jaunies sur l'arbre ; 3o le thé altéré par l'air ou l'eau de mer s'échauffe, se corrompt et perd toutes ses qualités. La vétusté, l'action de la lumière, l'exposition à l'air, sont autant de causes qui altèrent le thé et le détériorent plus ou moins complètement.

Falsifications. On falsifie le thé de plusieurs manières, et les Chinois, dont le talent pour la fraude est assez connu, ne manquent pas de procédés pour falsifier les thés qu'ils nous vendent si cher. D'abord, et cette fraude est de peu d'importance, ils y mêlent des feuilles d'arbrisseaux étrangers, ou des herbes aromatiques, telles que les feuilles de l'olivier odorant d'Asie, celles du *Camelia sensaqua*, qui est de la même famille que le thé ; de plus, les semences de l'anis étoilé, les racines de l'iris de Florence, sont quelquefois renfermées pendant un certain temps dans les boîtes à thé, pour communiquer à celui-ci l'odeur de ces substances.

On a conseillé, comme moyen de reconnaître la présence des feuilles étrangères dans le thé, de mettre dans l'infusion 8 centigrammes (1 grain 1/2) de couperose verte. Si c'est du véritable thé vert, l'infusion prend, à la lumière, une teinte bleuâtre. Elle sera d'un bleu tirant au noir, si c'est un véritable thé bou ; mais si le thé, quel qu'il soit, est falsifié, elle pourra être de toutes couleurs, jaune, verte, noire : ce moyen est souvent infidèle.

2o Les Chinois teignent leur thé vert avarié avec de la terre du Japon (cachou), ce qui lui donne la cou-

ur du thé bou. L'infusion de ce thé dans les mêmes
oportions que celle d'un thé bou de la qualité duquel
ı serait sûr, serait beaucoup plus foncée que l'autre.
ı couleur serait d'un brun rougeâtre, tandis que celle
ı véritable thé bou devrait tirer sur le noir. Les
uilles de ce thé, longtemps macérées dans l'eau
oide, sont plus vertes que celles du bon thé bou :
ıfin l'infusion, au lieu d'être agréable au palais, est
ı contraire astringente, âcre et désagréable.

Le thé vert peut être falsifié en teignant le mauvais
é bou avec de la couperose verte. Si on verse dans
nfusion de ce thé de la teinture de noix de galle,
lle-ci devient d'un bleu noir ou couleur d'encre :
oyen certain de découvrir la fraude, car la noix de
lle n'a aucune action sur l'infusion du thé naturel.

Il est beaucoup de gens qui pensent que le thé que
us recevons en Europe a déjà servi aux usages des
ıinois. C'est une erreur, au moins dans le plus
and nombre de cas ; erreur qui a été propagée par
s personnes qui, ayant vu mettre le thé dans l'eau,
ont sans doute pas bien compris le but de cette pré-
ration, qui est d'enlever au thé une partie de son
reté. Toutefois, il est vrai que les marchands mêlent
elquefois du thé dont on s'est déjà servi avec du thé
bonne qualité, fraude dont on ne peut s'apercevoir
'à la faiblesse de l'infusion pour une quantité don-
e ; car, bien que ce thé devienne plus pâle, ils ont
in de le mêler avec un thé de bonne qualité qui a la
ême couleur.

VOCABULAIRE

COMPLET

DES TERMES ET DES USTENSILES

EN USAGE

POUR LA CUISINE, L'OFFICE ET LA CAVE.

A

ABAISSE (*terme d'office*), quantité de pâte présumée et mise à part pour en former des articles de *grosse* pâtisserie ou de *menue* pâtisserie, dite *pâtisserie d'office*.

AFFINER *une poêle* (*terme de cuisine*), c'est y mettre un peu de beurre ou de graisse, et la faire chauffer jusqu'à ce que le feu y prenne; lorsque cette substance est brûlée, et la flamme éteinte, vous jetez dedans quelques pincées de gros sel, en ayant soin de tourner la tête afin que le sel en pétillant ne vous saute pas dans les yeux, puis ensuite vous prenez un torchon avec lequel vous frottez la poêle comme [si vous vouliez la récurer *en-dedans*.

AIGUILLE-*à-brider* (*ustensile de cuisine*), grosse

aiguille dans laquelle on passe une ficelle fine, mais solide (du petit fouet), et avec laquelle on *trousse* les viandes, la volaille, le gibier et même les gros poissons, avant de les faire cuire.

Assiette [une] (*terme de cuisine et d'office*), s'entend, 1° en terme de cuisine, pour désigner les *petites entrées* ou *hors-d'œuvre*, dont la quantité ne doit pas excéder ce que peut contenir une assiette de grandeur ordinaire, comme *petites andouillettes de Troyes, pieds de cochon à la Sainte-Menehould*, etc., et autres menues cochonailles (*voyez* ces articles). 2° En terme d'office, cette qualification indique les fruits frais, crus et secs, tels que *raisin*, figues, poires tapées, etc.; les différentes sortes de fromages; les *marrons*, les *biscuits* (*voyez* ces articles). On dit : *faire une assiette de cochonaille, de fruit, de sec, de pâtisserie.*

Atre (*terme de cuisine et d'office*); c'est le bas d'une cheminée, les bords d'un fourneau. On dit en terme de pâtisserie : *ce four n'a pas d'âtre;* c'est-à-dire que la pâtisserie qu'on y mettrait courrait le risque de n'être cuite ni sur les bords ni dessous.

B

Bain-Marie (*terme de cuisine et d'office*): se dit des viandes, des crèmes, des sirops, etc., que l'on fait cuire dans un vase plongé et maintenu dans l'eau bouillante pour les empêcher ou de cuire trop vite ou à trop grand feu; pour parvenir à ce but, il faut que

l'eau qui bout n'atteigne pas plus des trois quarts de la hauteur du vaisseau qui contient la substance que vous voulez *faire cuire au bain-marie.*

BAQUET (*ustensile de cuisine*); il sert à laver toute la grosse vaisselle et l'argenterie. L'eau grasse que l'on en retire après n'est pas le moindre des profits de l'individu chargé de ce soin.

BARDER (*terme de cuisine*), garnir de bardes.

BARDES (*terme de cuisine*), tranches de lard coupées très-minces, et qui servent à entourer la pièce de volaille ou de gibier que l'on a l'intention de mettre à la broche.

BASSINE (*ustensile d'office*), sorte de casserole en cuivre étamé, grande et peu élevée des bords, ayant la forme d'un bassin avec deux anses. Cet ustensile ne doit servir qu'à faire des confitures.

BLANCHIR (*terme de cuisine et d'office*). 1° En terme de cuisine, c'est passer dans l'eau bouillante des légumes, des viandes blanches ou toute autre substance alimentaire. 2° En terme d'office, c'est passer des fruits dans un sirop quelconque.

BOULETTES (*terme de cuisine*), expression impropre dont on se sert pour désigner les *quenelles* qui garnissent une *tourte*, un *pâté chaud*, ou toute autre espèce de mets.

BOUQUET (*terme de cuisine et d'office*). 1° En terme de cuisine ce mot s'applique à un petit paquet,

attaché avec du fil, que l'on compose ordinairement de *persil*, de *ciboule, d'ail*, etc.; on l'emploie dans une infinité de ragoûts. Par *bouquet garni*, on entend celui qui, indépendamment de l'assaisonnement que nous venons d'indiquer, contient des épices, des plantes aromatiques, telles que *clous-de-girofle, sarriette*, etc. 2o En terme d'office, *bouquet de vin* désigne le parfum qu'il exhale.

Braise (*terme de cuisine*), manière de cuisson qui relève beaucoup les viandes qui cuisent ainsi, parce qu'il n'en résulte aucune évaporation sensible. On dit : *cuire en braise, faire braiser un gigot*.

Braisière (*ustensile de cuisine*), vaisseau de cuivre étamé, de forme ovale et élevée, avec deux anses et un couvercle garni d'un rebord propre à contenir le feu ou la cendre chaude que l'on met dessus.

Brider (*terme de cuisine*), passer une ficelle dans les cuisses d'une volaille ou d'une pièce de gibier pour assujétir l'une ou l'autre à la forme que l'on veut donner à leur cuisson.

Broche (*ustensile de cuisine*), longue verge de fer plate et pointue par le bout, percée de distance en distance de petits trous carrés propres à recevoir une *brochette* ou des *hâtelettes* (*voyez* ces mots), qui servent à fixer toute espèce de viande destinée à être rôtie. La longueur d'une broche doit être proportionnée à la dimension de la cheminée, et à la puissance du *tourne-broche*.

Brochette ou Hatelette (*ustensile de cuisine*),

petite broche de bois ou mieux en argent servant à enfiler et à unir des menus poissons, tels que des *éperlans*, ou des viandes d'un petit volume. On dit : des *rognons à la brochette*.

Buisson (*terme de cuisine et d'office*) : se dit des diverses substances que l'on *dresse* en forme de dôme. 1° En terme de cuisine, on dit : *un buisson d'écrevisses*. 2° En terme d'office, on dit : *un buisson de meringues*.

C

Caisses (*ustensiles d'office*) ; ce sont des boîtes de sapin très-légères et garnies de papier en-dedans, dans lesquelles on met toutes les confitures d'office, ou toutes les pâtes sèches sucrées pour les garantir des insectes et des impressions de l'air extérieur ; on appelle encore *caisse* le papier dans lequel certains biscuits sont enchâssés.

Cafetière (*ustensile d'office*), vase d'argent garni d'un manche et d'un couvercle, destiné à contenir du café au moment d'être servi.

Cannelon (*ustensile d'office*), moule de fer-blanc destiné à contenir les neiges, les glaces ou les pâtes fines auxquelles on veut donner une forme élégante après leur parfaite confection.

Caramel (*terme de cuisine et d'office*), dernière cuisson du sucre.

Casseroles (*ustensiles de cuisine*), faites de cuivre

étamé; elles sont de première nécessité pour toute espèce de ragoût. Il y en a de toute forme et de toute grandeur. Le couvercle ne saurait jamais trop coïncider avec leur entournure. Quant aux casseroles de fer-blanc, elles ne peuvent tout au plus servir en cuisine que pour faire des *panades*.

CENDRER (*terme de cuisine*); se dit d'un fourneau trop allumé sur lequel on met de la cendre pour diminuer la force du feu.

CHAUSSE (*ustensile d'office*), pièce d'une étoffe de laine épaisse et serrée, ayant la forme d'un bonnet de pierrot, par laquelle on passe les liqueurs et les sirops que l'on veut clarifier.

CHEF (*terme de cuisine et d'office*), qualification que l'on donne au premier cuisinier, et quelquefois à l'individu qui est chargé de l'office, alors on dit: le *chef d'office*.

CHEVRETTES (*ustensile de cuisine et d'office*); ce sont des fers triangulaires avec trois pieds. Cet ustensile sert à la cuisine comme à l'office pour poser les marmites, les casseroles, les poêles et les bassines sur le feu, de manière à donner de l'air aux fourneaux.

CHOCOLATIÈRE (*ustensile d'office*), cafetière où se fait le chocolat. Le couvercle ne doit pas être attaché avec une charnière, il doit être mobile; le trou placé au milieu sert à introduire le manche du moulinet.

CISELER (*terme de cuisine*); se dit des entailles que l'on fait de distance en distance aux viandes, aux

poissons, au boudin, aux saucisses, etc., qu'on veut faire griller.

Clarifier (*terme de cuisine et d'office*), se dit d'un liquide quelconque que l'on passe, et qui se trouve épuré en forme de distillation.

Clayon (*ustensile d'office*), espèce de claie d'osier sur laquelle on étend des fruits confits ou pelés pour les laisser sécher ou égoutter à l'étuve faute de tamis. On y rassemble encore les fleurs destinées à passer par l'alambic, afin de ne les pas fouler et d'empêcher leur corruption.

Cloche (*ustensile d'office*). Ce mot a différentes significations. 1° On appelle *cloche* la glace du biscuit qui se souffle ; 2° le couvercle de cristal que l'on pose sur le fromage dont l'odeur est très-prononcée ; 3° enfin l'espèce de four de campagne dont on sert à l'office pour faire cuire des compotes ou confectionner des marmelades.

Coller (*terme d'office*), éclaircir le vin avec des blancs d'œufs ou de la colle de poisson.

Compotier (*ustensile d'office*), petite jatte peu profonde, de porcelaine, de cristal, d'argent ou de vermeil, de la grandeur d'une petite assiette, dans laquelle on sert toutes sortes de fruits cuits, confits ou mis en compote. Les compotiers de cristal doivent toujours porter leur couvercle lorsqu'on les sert.

Concasser (*terme d'office*), signifie piler grossièrement.

Coupe-pate (*ustensile d'office*), moule de fer-blanc, quelquefois de cuivre rouge, servant à couper la pâte pour les petits pâtés principalement, et pour toutes les autres pâtisseries.

Couperet (*ustensile de cuisine*), il ne doit servir qu'à couper les grosses viandes, l'extrémité des os, diviser les côtelettes, et non à les aplatir ainsi que les biftecks, comme quelques classiques cuisiniers s'entêtent à en conserver l'habitude.

Cristaux (*ustensiles d'office*), tous les verres à tige ou sans pied, et les coupes qui servent à contenir les fruits ou à mettre les neiges et les glaces.

Croustades (*terme de cuisine*), croûte ou mie de pain que l'on a primitivement fait frire.

Cuisson (*terme de cuisine et d'office*), manière dont une viande quelconque, du poisson, des légumes, des fruits, une pièce de pâtisserie, ont été cuits. *Cuisson* s'entend aussi pour désigner le bouillon ou la sauce d'un ragoût dans lesquels on a fait cuire les substances que nous venons de citer.

D

Débrider (*terme de cuisine*), ôter après la cuisson la ficelle qui a servi à brider une volaille ou une pièce de gibier.

Dégorger [faire] (*terme de cuisine*), c'est mettre des viandes dans l'eau froide pour leur faire rendre le sang qui peut y rester et pour qu'elles deviennent

exactement blanches. On doit toujours faire dégorger la tête, la cervelle et les pieds de veau.

Dés [couper en] (*terme de cuisine*), c'est couper la viande ou les légumes en morceaux cubes petits ou gros, en leur donnant la figure de dés à jouer. Les *croustades* qui accompagnent toutes les natures de purées, considérées comme potage, doivent toujours être coupées en *dés*.

Désosser (*terme de cuisine*), enlever les os de la viande, du gibier, du poisson, et rendre à chacun d'eux sa première forme après parfaite cuisson et préparation.

Dormant (*ustensile d'office*), surtout de table, que l'on place au milieu et qui reste depuis le commencement du repas jusqu'à la fin. C'est une espèce d'ornement de service.

E

Echauder (*terme de cuisine et d'office*), c'est jeter dans l'eau bouillante les aliments qui doivent être accommodés ensuite. Pour cela les viandes doivent être primitivement *préparées*, les légumes *épluchés*, les fruits *nettoyés*, le gibier *plumé*, et le poisson *ratissé*.

Ecume (*terme de cuisine et d'office*), espèce de mousse sur l'eau, sur les liqueurs, provenant de matières cuites ou fondues.

Ecumoire (*ustensile de cuisine*); cet ustensile est indispensable à la confection d'un pot-au-feu. Il sert

ncore à retirer les légumes des vaisseaux où leur remière cuisson a été effectuée.

EMINCER (*terme de cuisine*), faire des tranches de iande peu larges et très-minces.

ENTRÉES (*terme de cuisine*), nom que l'on donne ux mets qui se servent immédiatement après les ors-d'œuvre et avant le *rôt*.

ENTREMETS (*terme de cuisine*), les mets qui se ervent après le *rôt* et avant le *dessert*.

EPLUCHER (*terme de cuisine*); se dit, en général, es légumes frais dont on enlève l'épiderme en les ra-ssant avant de les faire cuire. Les légumes secs *s'é-luchent* aussi, mais alors on entend par là les débar-asser des corps étrangers qui pourraient s'y trouver.

ESCALOPES (*terme de cuisine*), petites parcelles de andes rondes et minces ayant la forme d'une pièce e monnaie.

ETAMINE (*ustensile de cuisine et d'office*), étoffe de oil de chèvre, de 60 centimètres (demi-aune) carrés, rvant à passer les coulis, les sauces, les sirops, les ux et toutes sortes d'aliments liquides.

ÉTOUFFER (*terme de cuisine*), faire cuire des viandes ns une marmite ou dans une casserole hermétique-ent fermée.

ÉTUVE (*terme de cuisine et d'office*), lieu très-aud où l'on dépose les substances que l'on veut faire cher.

Exprimer (*terme d'office*), presser un fruit pour en faire sortir le jus.

Extraire (*terme de cuisine*); c'est passer une décoction ou un jus par l'*étamine* afin d'en séparer le *clair* d'avec la partie qui ne l'est pas.

F

Farce (*terme de cuisine*), hachis de viande dont on remplit les volailles et dont on garnit certains mets avant de les faire cuire.

Fer (*ustensile d'office*) ; il y en a de différents dans les offices, comme les *fers à gaufre, fers à découper le papier*, etc., etc.

Feuilles (*ustensiles de cuisine et d'office*), plateaux de cuivre rouge étamé, de forme ronde ou carrée. Elles servent à supporter les substances que l'on veut faire cuire au four.

Filets (*terme de cuisine*); se dit des viandes, des poissons et même de quelques légumes que l'on coupe très-minces et en longueur.

Filtrer (*terme d'office*); c'est faire passer un liquide par un papier gris disposé en forme d'entonnoir, dont l'extrémité se place dans le goulot de la bouteille qui doit contenir ce liquide.

Flamber (*terme de cuisine*), passer de la volaille ou du gibier à plumes par le feu pour en brûler le duvet après qu'on les a plumés.

Foncer [une casserole] (*terme de cuisine*), mettre …mitivement au fond des tranches de lard ou de jam…n pour cuire un aliment quelconque *en braise.*

Fraser (*terme de pâtisserie*), bien manier la pâte.

Frapper de glace (*terme d'office*); se dit d'une bou…lle de vin de Champagne ou de toute autre boisson …e l'on entoure de glace après l'avoir débouchée. On …: *une bouteille de Champagne frappée.*

Frémir (*terme de cuisine*), signifie une eau qui …mmence à bouillir et dans laquelle on met les sub…nces qui ne doivent prendre qu'un bouillon léger.

Friquet (*terme de cuisine*), écumoire de cuivre …s longue que large qui sert à retirer de la friture …substances qui y ont passé.

Fruit (*terme d'office*); on entend par ce mot tout …qui comprend le service d'un dessert.

Fruiterie (*terme d'office*), espèce de serre bien …osée et bien close, garnie de tablettes et de châs… dans laquelle on dépose les fruits que l'on veut …server.

G

Glacer (*terme de cuisine et d'office*). Étendre sur … viandes, au moyen d'un pinceau, des coulis ou …ces qu'on emploie; ou, pour l'office, couvrir les …its et la pâtisserie de sucre liquide qui se cristallise …sque aussitôt.

Grille (*terme d'office*); c'est un ustensile de laiton

fait en forme de treillage. On en emploie de grandes et de petites. Les grandes servent pour le tirage, c'est-à-dire pour déposer les fruits que l'on tire de leur sirop pour les laisser égoutter. On n'emploie les petites que pour le sucre candi.

Gril (*ustensile de cuisine*) ; on l'emploie pour faire griller les côtelettes, les rognons, les pieds de cochon, les poissons, etc., etc. On ne saurait les entretenir trop proprement.

H

Habiller (*terme de cuisine*) ; se dit de la première préparation qu'on donne aux animaux qui sont du ressort de la cuisine. On dit : *habiller une volaille,* pour désigner qu'on doit la plumer, la vider et la flamber ; *un poisson*, l'écailler et le vider ; *un lièvre, un chevreuil,* c'est l'écorcher et le vider ; enfin, c'est donner à tous ces aliments la tournure qu'ils doivent avoir avant leur cuisson.

Hors-d'oeuvre (*terme de cuisine*), petits plats que l'on sert avant les entrées et quelquefois en même temps.

Houlette (*ustensile d'office*) ; il est de fer-blanc, a la forme d'une houlette, et s'emploie pour travailler les neiges et les glaces dans les *sarbotières* afin de les rendre plus délicates et de les mieux faire prendre.

J

Jatte (*ustensile d'office*), vaisseau rond et creux

destiné à contenir un liquide quelconque. On dit : *une jatte de lait.*

Jus (*terme de cuisine*), quintescence de viandes.

L

Larder (*terme de cuisine*), introduire du lard coupé dans une viande quelconque par le moyen d'une lardoire.

Lardoires (*ustensiles de cuisine*); elles sont faites de bois, de fer-blanc et de cuivre; elles servent à passer des lardons dans les viandes.

Lardon (*terme de cuisine*), parcelle de lard coupée en long et carrément.

Limoner (*terme de cuisine*). Faire disparaître le limon du poisson en l'*échaudant.*

Lit (*terme de cuisine*); on nomme ainsi une couche de substances divisées en tranches minces, sur laquelle on prépare un assaisonnement quelconque.

M

Mariner [faire] (*terme de cuisine*), se dit des viandes, poissons ou légumes que l'on met dans une préparation quelconque pour leur donner du goût ou les conserver.

Marquer (*terme de cuisine*), préparer, arranger, disposer dans une casserole les viandes que l'on veut faire cuire.

MASQUER (*terme de cuisine*); c'est dissimuler la forme d'un mets par un *entourage* quelconque. On dit d'une perdrix aux choux *qu'elle est masquée*.

MENU (*terme de cuisine et d'office*), disposition d'un repas indiqué d'avance.

MIJOTER [faire] (*terme de cuisine et d'office*), cuire lentement et à petit feu.

MINCER (*terme de cuisine*); se dit des concombres, des betteraves lorsqu'on les coupe minces comme une feuille de papier pour en faire des salades en *hors-d'œuvre*.

MITONNER (*terme de cuisine*), faire tremper du pain dans un bouillon très-chaud tout le temps nécessaire pour le bien imbiber.

MONDER (*terme d'office*), enlever la pellicule des amandes, noix, avelines, pistaches, après avoir épluché le tout.

MORTIER (*ustensile de cuisine et d'office*); il y en a de bois et de marbre; ils servent à *concasser* et à *piler*. Un mortier doit toujours être accompagné de son pilon.

MOUDRE (*terme d'office*); se dit seulement du café.

MOUILLER (*terme de cuisine et d'office*); c'est mettre de l'eau, du bouillon, du vin, de l'eau-de-vie, du sirop, ou tout autre liquide dans la cuisson.

MOULE (*ustensile de cuisine et d'office*), vaisseau

destiné à donner une forme à la substance que l'on met dedans. Il y en a de cuivre, de fer-blanc, de plomb et de papier.

MOULIN A CAFÉ (*ustensile d'office*); il ne doit être employé que pour moudre le café seulement, après que ce dernier a été suffisamment *brûlé* ou *torréfié*.

MOULINET (*ustensile d'office*); il sert à faire mousser le chocolat au moment d'être servi.

N

NEIGE (*terme d'office*), crème ou blancs d'œufs fouettés.

P

PANER (*terme de cuisine*), saupoudrer de mie de pain.

PARER (*terme de cuisine*), ôter les peaux et graisses qui déforment un morceau de viande.

PASSER (*terme de cuisine*), faire faire plusieurs tours à une viande ou à des légumes dans une casserole.

PASSOIRES (*ustensiles de cuisine*); elles sont de cuivre et servent à passer les purées, ou à laisser égoutter les légumes cuits dans l'eau avant de les assaisonner.

PATE (*terme de cuisine et d'office*), mélange de farine, de beurre, d'œufs et d'ingrédients que l'on marie, soit pour la *grosse* ou la *fine pâtisserie*, ou bien

encore pour les fritures; dans ce dernier cas cette pâte ne saurait être trop légère.

Paupiettes (*terme de cuisine*), tranches de viande coupées très-plates, et destinées à être roulées.

Peler (*terme d'office*), enlever avec un couteau le zeste d'un citron ou d'une orange, la pelure d'une poire ou d'une pomme.

Pilon (*ustènsile de cuisine et d'office*); il sert à piler les substances déjà hachées; il ne doit jamais abandonner son mortier.

Pinceau (*ustensile de cuisine et d'office*); il sert à étendre les jus et le caramel sur les viandes et les pâtisseries.

Piquer (*terme de cuisine*), garnir de menu lard avec une lardoire des viandes quelconques.

Plafond (*ustensile de cuisine et d'office*), grand plateau de cuivre étamé avec un petit rebord tout autour, sur lequel on dispose les viandes ou la pâtisserie que l'on veut faire cuire au four.

Poêles (*ustensiles de cuisine et d'office*); celles que l'on emploie pour la cuisine doivent avoir une queue. Il y a des poêles de toutes les grandeurs et de différentes capacités. Celles à *omelette* sont les plus petites. Elles ne doivent jamais être récurées. Les poêles à frire doivent être plus grandes que les autres; elles ne diffèrent des poêles à fourneau que par la dimension de leur queue, ces dernières ne devant pour ainsi dire

comporter qu'un manche ; quant à celles d'office, elles doivent être de cuivre avec deux anses.

Poêlons (*ustensiles de cuisine et d'office*), petites poêles ; quelques-uns ont presque la forme d'une casserole de moindre dimension.

Poissonnière (*ustensile de cuisine*), vaisseau de cuivre *étamé*, dans lequel est adaptée au fond une feuille percée de la figure d'une planche à bouteilles avec deux anses, pour retirer, sans le rompre, le poisson que l'on a préparé dessus afin de le faire cuire.

Puits (*terme de cuisine*) ; c'est le creux formé dans le milieu d'un plat par suite de l'arrangement des viandes ou des légumes qu'on y a dressés.

Q

Quenelles (*terme de cuisine*), viandes hachées d'abord, pilées ensuite, et façonnées en *boulettes*. On dit : *des quenelles de veau, de gibier, de volaille, de poisson*, etc.

R

Rafraichir (*terme d'office*) ; se dit des fruits qu'on met à l'eau fraîche après les avoir *blanchis*, ou des vins et des liqueurs que l'on met à la glace.

Refaire (*terme de cuisine*) ; c'est retourner dans une casserole sur le feu de la volaille ou du gibier jusqu'à ce que la chair enfle. *Refaire les pattes d'une volaille*, c'est-à-dire les passer à un feu ardent le temps nécessaire pour que la première peau se détache.

Retrousser (*terme de cuisine*), ficeler et préparer une volaille ou une pièce de gibier les pattes en-dessous.

Revenir [faire] (*terme de cuisine*), c'est faire passer la viande dans le beurre très-chaud.

Rouleau (*ustensile d'office*), morceau de bois dur et rond, de 975 millimètres (3 pieds) de long sur 81 millimètres (3 pouces) de diamètre, servant à battre la pâte que l'on fait pour la *grosse pâtisserie*.

Roulette (*ustensile d'office*), petit instrument à découper les pâtes.

S

Sauce (*terme de cuisine*), la partie liquide et assaisonnée qui doit ordinairement accompagner les viandes ou les poissons après qu'ils ont été accommodés.

Sauter [faire] (*terme de cuisine*), agiter dans tous les sens, par le mouvement du bras, les ragoûts que l'on fait cuire dans la poêle ou dans la casserole.

Sautés (*terme de cuisine*); on donne ce nom à toutes les viandes ou filets, volailles et gibier, revenus dans le beurre, mouillés de vin de Madère ou de vin blanc, auquel on ajoute un peu de glace, ou à son défaut un peu de bouillon et de farine. On y joint souvent des champignons et des truffes.

Singer (*terme de cuisine et d'office*), jeter quelques pincées de farine sur des substances que l'on *mouille* ensuite en les faisant cuire.

Sarbotière (*ustensile d'office*), nom donné à un

appareil d'étain, quelquefois même de fer-blanc, avec lequel on fait *prendre en neige* ou *en glace* les liquides que l'on place dedans. Il doit toujours y avoir au moins quatre doigts de distance entre une sarbotière et son baquet.

Sasser (*terme de cuisine et d'office*), remuer vivement avec une cuiller.

Seringue (*ustensile de cuisine et d'office*); on ne l'emploie à la cuisine que pour les beignets de pâte. On ne s'en sert à l'office que pour seringuer la pâte de massepain, qui doit toujours être ce qu'on appelle *frisée*.

Spatule (*ustensile d'office*), morceau de bois ayant la forme d'un plioir, dont on se sert pour remuer les marmelades.

T

Tambour (*ustensile d'office*): il a véritablement la forme d'un tambour; il contient deux tamis, l'un de soie, l'autre de crin, qui servent à passer le sucre et à le rendre très-fin.

Tamiser (*terme de cuisine et d'office*), faire passer par le tamis.

Tamis (*ustensile de cuisine*); il doit toujours être en crin; à la cuisine, on l'emploie pour passer le bouillon et les sauces; à l'office, on ne s'en sert que pour poser dessus les fruits à mi-sucre que l'on veut faire sécher à l'étuve.

Terrines (*ustensiles de cuisine*); elles servent à

déposer le jus et les matières premières qui doivent servir à la confection des mets. Le mot *terrine* s'emploie encore pour désigner certaines *grandes entrées* froides. On dit : *une terrine de Nérac.*

Torréfier (*terme d'office*), brûler du café.

Tour-a-pate (*meuble d'office*), table sur laquelle on prépare les différentes pâtes pour les pâtisseries.

Tourne-broche (*ustensile de cuisine*), mécanique servant à faire marcher une broche.

Tourner (*terme de cuisine et d'office*); ce mot exprime différents procédés : on *tourne* les *culs d'artichauts,* les *navets,* les *carottes,* etc., c'est-à-dire qu'on les arrondit de diverses manières pour leur donner une forme élégante. *Tourner les fruits à odeur,* tels que *citrons*, *oranges,* etc., c'est en ôter légèrement avec le couteau l'écorce la plus légère. *Tourner des olives,* c'est détacher avec la pointe d'un couteau la chair d'un noyau, après quoi on les met dans l'eau fraîche pour leur faire reprendre leur première forme.

Tourtière (*ustensile d'office*), plateau de cuivre étamé servant à faire cuire au four des *tourtes* et des *pâtés.*

Travailler (*terme de cuisine et d'office*), en style de cuisine, se dit d'une sauce qu'on fait réduire en la remuant bien et en la laissant sur le feu le temps nécessaire. En style d'office, ce mot signifie *remuer vivement et longtemps* avec la *houlette* ou la *spatule* les matières que l'on veut faire prendre en *glace* ou en *neige. Travailler* signifie encore *opérer.*

Trier (*terme d'office*); se dit du café, du riz, du cacao, des amandes, des pistaches, des fruits et des légumes secs dont on veut faire un choix.

Trousser (*terme de cuisine*), passer de la ficelle avec l'aiguille à brider pour assujétir une volaille ou une pièce de gibier. *Trousser en poule*, c'est *retrousser* une volaille. *Trousser en pélican*, c'est faire tenir à la volaille la tête droite au moyen d'une brochette, les ailes écartées et les pattes sous le ventre. *Trousser en tortue*, c'est donner à la volaille la forme d'une ortue, en lui dissimulant lés pattés sous l'estomac.

Turbotière (*ustensile de cuisine*), vaisseau de cuivre en forme de casserole ronde et plate, dans le fond luquel est une feuille de cuivre percée pour retenir le poisson, qu'on doit laisser égoutter sans le rompre.

V

Vanner (*terme de cuisine*), élever la sauce avec ne cuiller et la laisser ensuite retomber pour opérer mmédiatement le mélange de tous les ingrédients qui oivent concourir à sa composition.

Verges (*ustensiles d'office*); elles servent à battre s crèmes, les blancs d'œufs, et à faire les neiges.

Videlle (*ustensile d'office*); ce petit outil doit être e fer-blanc, rond et creux, de 14 millimètres (6 gnes) de diamètre sur 108 millimètres (4 pouces) de ng. Il sert principalement à vider les pommes, les ires, et à d'autres usages encore.

Z

Zestes (*terme de cuisine et d'office*), superficie ou plutôt épiderme des fruits à odeur, tels que citrons, oranges, etc. Celui du citron surtout demande à être enlevé avec un couteau qui coupe bien, si on ne veut perdre tout le parfum qu'il renferme. Le zeste sert, en cuisine, à relever différentes sauces, principalement celles dites *à la poulette* et *à la maître-d'hôtel.* Il s'emploie également dans la pâtisserie fine et à l'office, où il est d'une nécessité absolue pour limonade; gelée, compote, etc., etc. Préparé comme fruit confit, le zeste du citron est une excellente assiette de dessert.

FIN.

TABLE.

BAR-SUR-SEINE. — IMPRIMERIE DE SAILLARD.

